Das Münchener Hofbräuhaus.

Wie es war und wie es ist.

Ein
bierherrliches Geleit- und Gedenkbuch
von
Ferdinand Kronegg.

Mit za[illegible]reichen Illustrationen.



Ansbach.
Druck u. Komm.-Verlag v. C. Brügel & Sohn.
1897.

Das Münchener Hofbräuhaus.



Herzog Wilhelm, der Fromme,

der Gründer des Münchener Hofbräuhauses

(1579—1597).

Das Münchener Hofbräuhaus.

Wie es war und wie es ist.

Ein bierherrliches Geleit- und Gedenkbuch

von

Ferdinand Kronegg.

Mit zahlreichen Illustrationen.

Ansbach.

Druck u. Komm.-Verlag v. C. Brügel & Sohn.

1897.

Inhalt.

I.

Das weiße und das braune Hofbräuhaus.

Wie und warum das Hofbräu entstand.

Es war ein Herzog in Bayern,
Den dürstete gar sehr;
Der hatt' auch viele Diener,
Die dürsteten noch mehr....

Mit diesen bierfeuchten Versen hat einmal ein lustiger Bruder Studio in einer Kneipzeitung die versificirte Geschichte des Hofbräuhauses eingeleitet. Und wenn man die Sache so recht scharf durch das Bierglas betrachtet, so muß man gestehen, daß der bierehrliche Sänger die ganze lange Vorgeschichte der Gründung jenes gesegneten Hauses, das da heißt „Münchner Hofbräu", gar trefflich in die vier Reimzeilen gepreßt hat.

Ja, der Durst — der übergroße Durst — nicht des Herzogs wohl, sondern vor allem der seiner Mannen, das war es, was Wilhelm V., auch der Fromme genannt, dazu trieb jene Stätte zu errichten, wo der heute weltberühmte Trank gebraut wird.

Wilhelm V. war nämlich ein gar kunstsinniger und vor allem sehr baulustiger Herr. So führte er den Jesuiten die heute noch bestehende, prachtvolle Michaels-Kirche sammt dem Collegium auf — und sonst baute er im Lande noch gar viele und schöne Gotteshäuser, was ihm denn auch den Namen „der Fromme" eingetragen hat.

Aber dieses Bauen kostete Geld, viel Geld, und des Herzogs Rechenmeister hatte daher oft viele und schwere Sorgen, wie da Ersparnisse gemacht werden könnten, um auch die Baugelder zahlen zu können.

Am Ende des XVI. Jahrhunderts, in jenen Zeiten des Pompes und großer Prachtentfaltung, verschlangen die Hofhaltungen selbst der kleinsten Fürsten ganz enorme Summen. Der meist außerordentlich zahlreiche Hofstaat, der Schwarm von Dienern und La-

keien und alles was da d'rum und d'ran hängt, das mußte aus des Herzogs Küche gespeist und aus des Herzogs Keller getränkt werden. Und wie das immer bei jenen großen Hofhaltungen war, wurde noch dreimal so viel gestohlen, als wirklich beim besten Willen und größten Magen von den Leuten verzehrt werden konnte.

Die Rechenmeister am Hofe krauten sich immer sorgenvoller hinter den Ohren; Ersparungen hieß es machen, Ersparungen! Also beschloß man vor allem mit der Lieferantenwirthschaft zu brechen und bei Hofe das einzuführen, was man heute so gut Deutsch „eigene Regie" heißt.

Eine Hofbäckerei, eine Hofschusterei, eine Hofschneiderei wurden eingerichtet und damit auch wirklich viele schöne Goldgulden im Jahre erspart.

Nun war man auf dem richtigen Wege, und es ist jetzt eigentlich selbstverständlich, daß man auch in allen anderen Zweigen auf „eigene Regie" bedacht war.

Wie uns die Chronik meldet, war Herzog Wilhelm ein gar wackerer Bierfreund. In Erinnerung daran wird ihm wohl jeder Besucher des Hofbräuhauses einen besonders tiefen Schluck weihen — aber zum großen Leidwesen für seine Casse waren die „gebrödeten" Diener noch viel größere Bierfreunde, so daß also im Jahre ganz fürchterlich viel Bierfässer bis auf den Grund ausgeleert wurden.

Das war aber kein bayrisch Bier, was da getrunken wurde, sondern es mußte erst mit großen Kosten aus „Zschoppau im Sachsenlande", oder speziell für den Herzog aus „Eimbeck in Hannover" bezogen werden. Das Bier aus Eimbeck, das sogenannte „ainpockisch pier", war besonders süffig — es ist ungefähr der Stoff gewesen, den heute als „Bock" jeder Bierkenner zu schätzen weiß – also wird es Niemand wunder nehmen, daß gerade des Herzogs Fässer immer gar so zauberhaft schnell leer waren.

Das niedere Gesinde sollte nun freilich laut Verordnung nur eine Maß gewöhnlich Bier täglich

verabreicht bekommen (davon werden aber wohl nicht die centnerschweren Kanonenräusche gestammt haben, von der alte Chroniken voll Staunen zu erzählen wissen), die höheren Chargen jedoch hatten im Bierverbrauch für ihre Person freie Hand.

Daß sie bei dieser „freien Hand" nicht lange einen „freien Kopf" behielten, das läßt sich klar aus den verschiedenen Strafandrohungen des Herzogs ersehen, der sich endlich gezwungen sah, scharf gegen die überhandnehmende Trunkenheit seiner Mannen vorzugehen.

So wird in einem Rescript vom 29. Mai 1589 die „vbermeßig vnzimblich trunkenheit vnd zudrinckhen vber tisch" besonders strenge verboten.*)

Es wurde aber trotz Strafe und Verbot an des Herzogs Hofhalt wacker weiter nach § 11 gebürstet, so daß denn auch die Bierrechnungen von Monat zu Monat größer, und die Räusche logischerweise dabei nicht geringer wurden.

Man nahm nun schon der Ersparniß willen viel Bier von den Münchner Augustinern und Franziskanern, wohl auch von Privatbrauereien. Das Bier war aber nicht allzu viel billiger, aber dafür ganz bedeutend schlechter. Bei „Gratisbier" hat das aber das „gemeine Volk" noch nie genirt — und so wurden auch dabei die Rechnungen nicht kleiner.

In Verfolgung der glorreichen „Eigen-Regie-Idee" trat nun endlich der Rechenmeister im Wege der herzogl. Hofkammer mit der Idee hervor: „ain aigen Preuhaus zu erpauen".

Dieser Vorschlag fand die sofortige Zustimmung des Herzogs und in raschester Weise ging es an die Ausführung.

Ein Gebäude, das zum Biersieden geeignet und möglichst in der Nähe des Hofhaltes gelegen war, fand sich bald — es war das sogenannte „hennenhaus

*) Aus dem archiv.-hist. Werkchen über das alte Hofbräuhaus von J. Mayerhofer, G. Franz'sche Hofbuchh., München.

u. pad zu Altnhof", dessen Demolirung am 27. Sept. 1589 begonnen und an seiner Stelle dann das Hofbräuhaus erbaut wurde.

Wie aus den alten Rechnungen zu ersehen ist, kostete die ganze Bauführung 1477½ fl.

O tempora, o mores!

Mit 1477½ fl. wurde das Gebäude hergestellt, aus dem heraus sich bis zum heutigen Tage das Riesenunternehmen „Königl Hofbräuhaus" entwickelt hat, in dem alljährlich Millionen umgesetzt werden und das einen nach vielen hunderttausenden zählenden Reingewinn abwirft, trotzdem strenge vermieden wird, den bürgerlichen Brauereien Concurrenz zu machen.

Die erste Bilanz des Hofbräuhauses ergab die Summe von 199 fl. 16 kr. Reingewinn. Allerdings wurde eben damals das Bier nur an wenige Leute ausnahmsweise verkauft. Von der Hofhaltung wurden 442 Eimer Winter- und 1443 Eimer Sommerbier verbraucht. Verkauft wurden im Ganzen jährlich kaum 800 Eimer.

Zu brauen begonnen wurde im Jahre 1591. Auch den Namen des ersten Braumeisters hat die alte chronica der Nachwelt aufbewahrt, es war Haimeram Pongraz aus Geisenfeld.

Und sein Lohn? -- 2 fl. die Woche!!

Heute verdient ein Braumeister in München wohl schon ein bischen mehr — so an die 40,000 bis 50,000 Mark pro anno, was auch als Wochenlohn berechnet noch ganz ein nettes Sümmchen giebt.

Mit dem Bier des neuen Hofbräuhauses war man allgemein recht zufrieden, so daß immer mehr Leute kamen mit der Bitte, ihnen auch davon gegen Baargeld abzulassen.

Die Münchner Brauer sollen damals aber auch gar zu dünn gesotten und nach dem alten Worte des griechischen Weisen, daß Wasser das Beste sei, eigent-

lich nur ein etwas braun gefärbtes Wassersüpplein als Bier verkauft haben.

Als sie sahen, daß man dies theure Süpplein in München nicht mehr trinken und kaufen, sondern alles von dem guten Hofbräubier haben wollte, da erhoben sie ein großes Geschrei, daß ihnen durch die Hofbrauerei arger Schaden geschehe, und so verfügte der Nachfolger Wilhelms, Herzog Max I., daß das Hofbräubier nur noch an Hofbedienstete abgegeben werden dürfe.

An diese wurde es aber nun auch schon nicht mehr „ad libitum" verschänkt, sondern sie mußten es aus ihrem „Zehrgelde" bezahlen, denn Herzog Max, der ein sehr genauer und sparsamer Herr war, hatte die Ausspeisung seines Hofstaates überhaupt aufgehoben und bezahlte an sein „hofgesündlein, die Räth und guardien jährlich das Costgelt vnd ain genantes von welchem sich jeder selbst verkosten muß".

Ausländisches Bier wurde jetzt keines mehr für den herzoglichen Haushalt bezogen und als nun gar der Hofbräumeister auch das berühmte „ainpockisch"-Bier zu brauen begann, da wurde auch dieses nicht mehr aus Hannover bezogen. Diese erste „Bocksaison" fällt ungefähr in das Jahr 1621.

Hei! Wie das den Münchnern schmeckte! Jetzt war der Andrang und das Bitten um Hofbräubier noch hundertmal stärker als früher, denn das „Ainpockische", kurz „Bock" genannt, war ausschließlich Privileg des Hofbräuhauses. Man sah sich denn auch bei Hof veranlaßt, zweimal im Jahre auf einige wenige Tage öffentlich Bockbier abzugeben. Statistische Aufzeichnungen darüber, wie viel da getrunken wurde, sind erst von der Mitte des 18. Jahrhunderts an noch vorhanden. Von ungefähr 1000 Eimern, steigt es allmählich auf 1500—1600 Eimer, die in 14 Tagen bis 3 Wochen bis auf den letzten Tropfen weggetrunken worden sind.

Gegenwärtig dauert die Bocksaison im Hofbräu

höchstens eine Woche, aber getrunken wird schon bedeutend mehr, denn auf „dem Platzl" allein gelangten z. B. im Jahre 1897 über 500 Hektoliter zum Ausschanke, nebenbei aber noch ungezählte Hektoliter „Gewöhnliches".

Gegen Mitte des 17. Jahrhunderts schon mußte an Vergrößerung der Hofbräulokalitäten gedacht werden, denn mittlerweile war, mit der ursprünglichen Uebung, Bier nur an Hofbedienstete und wenige Bevorzugte abzugeben, gebrochen worden.

Man erkannte bei Hofe, welche große Geldquelle das Bräuhaus bedeutete und schritt daher ungesäumt zu Vergrößerungen.

Anstatt der 2500 Eimer, die ursprünglich jährlich erzeugt wurden, brachte man jetzt sofort nach Bekanntwerden der allgemeinen Bierabgabe 11,528 Eimer an Mann, somit hatte der Rechenmeister in der Hofkammer sich nicht getäuscht.

Nach einem kurzen Rückschlag unter dem Hofkammerpräsidenten Grafen Heimbhausen, der den guten Münchnern etwas gar zu viel Wasser in das Bier schütten ließ, nahm das Hofbräuhaus jetzt einen ziemlich stetigen Aufschwung.

Es liegen jedoch sehr wenig statistische Daten aus diesen Jahren vor — erst von 1800 an läßt sich Genaueres konstatiren. Wer sich für statistische Vergleiche interessirt, den verweisen wir auf die später eingefügte statistische Tabelle.

Vor 90 Jahren — anfangs 1808 — wurde das ursprüngliche Hofbräuhaus zu klein und man verlegte es in das Gebäude „am Platzl", das ja hunderttausende Fremde und auch die jungen und jüngsten Münchner noch aus eigener Anschauung sehr gut kennen, und an dessen Stelle heute der prachtvolle Neubau des „Hofbräuhausausschankes" steht.

Der Hofbräuausschank an Ort und Stelle, nach Art der übrigen Brauereien, ist überhaupt noch ziemlich jungen Datums.

Er wurde erst 28 Jahre nach Verlegung der Brauerei auf das Platzl dort eingeführt. Das Jahr 1830 brachte diesen unvergeßlichen, historischen Moment.

Enge, kleine Lokale waren es, wo die Biertrinker wie die Häringe aneinandergepfercht saßen, aber doch voll Wonne ihr echtes Hofbräu tranken. Hatte das Bier schon früher einen großen Ruf im Lande und in der Stadt selbst – so begann doch erst jetzt, wo jährlich tausende von Fremden sich drängten und stießen, um auch ein Glas des Zaubertrankes zu erhaschen, der Weltruf des Hofbräubieres. Von den niederen, rauchigen Zimmern aus, wo Hoch und Nieder in froher Eintracht beisammen saß, da verkündeten die Fremden als moderne Apostel in alle Lande und in allen Zungen den Ruhm des „**HB**“ und der Münchner Gemüthlichkeit.

* * *

Alles bisher Erzählte bezieht sich nur auf das Braunbier, das sogenannte „braune Hofbräuhaus“. Von dem „weißen Hofbräuhause“, das es nebenbei noch gab, werden selbst die ältesten Münchner wohl nur sehr wenig wissen, denn die Erzeugung von weißem Bier, d. h. Weizenbier, wurde eben gleichzeitig mit der Verlegung der gesammten Brauerei nach dem Platzl nur noch nebenher betrieben und 1872 gänzlich eingestellt.

Heute gewinnt das sogenannte „Weißbier“ in Bayern und München wieder immer mehr an Anhängern. Es ist die Geschichte dieses Bieres auch ein Beitrag zur Geschichte der „Biermode“ oder der „Wandlungen des Biergeschmackes“.

Im ganzen 17. Jahrh. war das Weißbier ein furchtbar vornehmes und theures Getränke, das sich nur hochstehende Personen gestatten konnten. Wie das aber schon so geht, will die ewig lüsterne, alles Vornehme nachäffende misera contribuens plebs na-



Aus dem alten Hofbräuhaus.



K. Hofbräuhaus
Gegründet anno 1589 von
Facade des k. Hofbräuhau
Facade des Kellers No. 24/26 und 28/30
Hof am Platzl No. 8 u. 9.
Facade des Kellers No. 10 an der
Erinnerung
an das 300jährige
Garten-Ansicht des Malzhauses, der Keller-


München
Herzog
V. von
Schanklokal am Platzl Nr. 8 u. 9
an der Rosenheimer-Strasse
Jubilaeum
am 27. September 1889
Restauration & der Lagerkeller in der Wienerstrasse
Maisenbach

türlich gerade das haben, was die „feinen" Leute als nur für sie gemacht glauben – und so kam das Weißbier immer mehr in Schwung.

Herzog Maximilian von Bayern erbte Anfangs des 17. Jahrh. nebst anderem auch ein Vorrecht der Weißbiersiederei und ließ dasselbe nun alsbald in München selbst ausüben.

Niemand anderer als der Landesfürst durfte von nun an in Bayern Weißbier brauen, ja die Gastgeber waren sogar verpflichtet neben dem Bier der anderen Brauer zwangsweise Weißbier faßweise zu beziehen, widrigenfalls sie ihrer Concession verlustig gingen.

Da wurde natürlich das Weißbierbrauen bald ein brillantes Geschäft für das Hofbräuhaus, um so mehr als auch thatsächlich der Geschmack des Publikums das Weißbier bevorzugte.

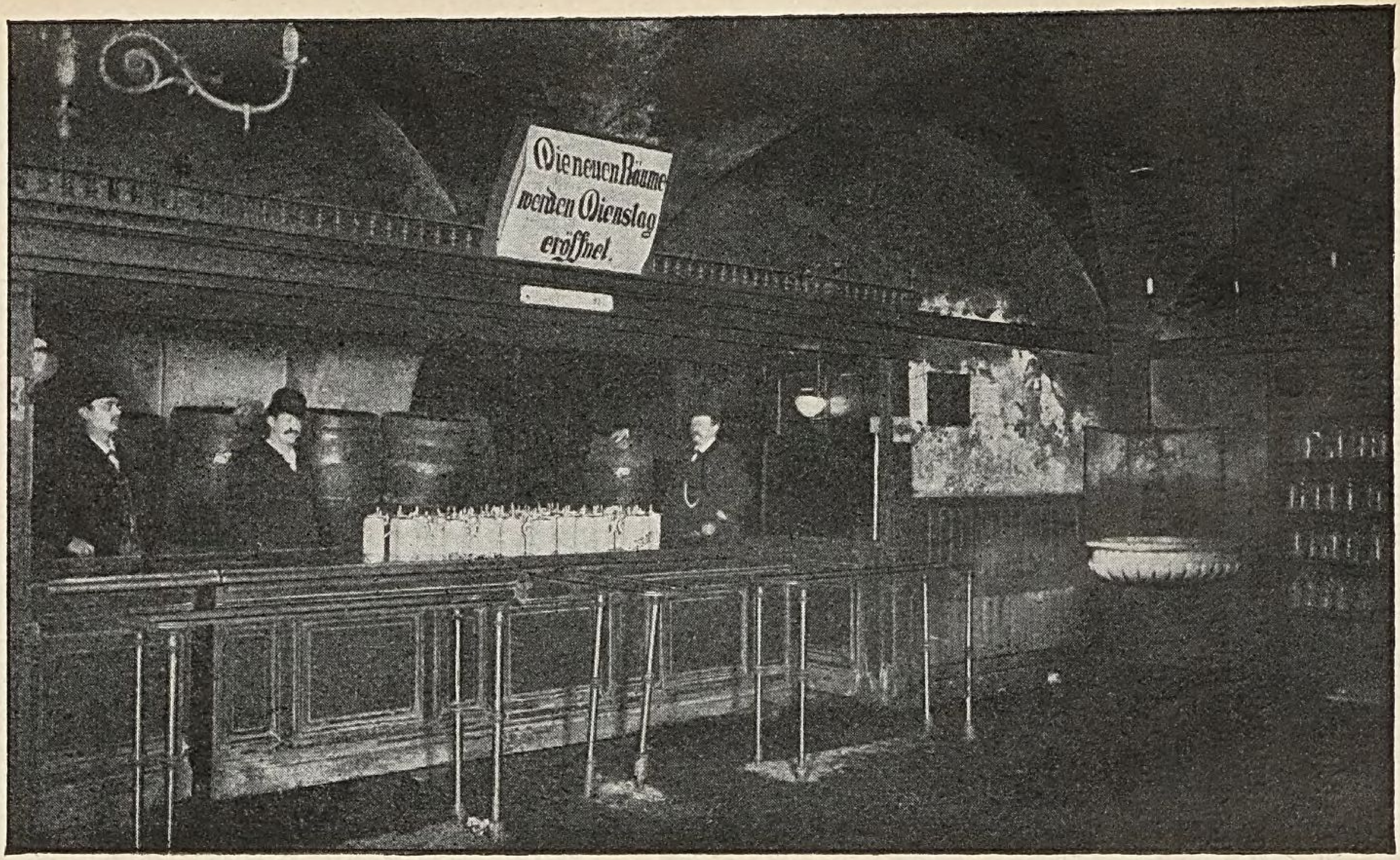
In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts hatte das „weiße Hofbräuhaus" seinen Glanzpunkt erreicht, dann ging es aber von 1780 an so rasch abwärts, daß zu Anfang dieses Jahrhunderts das „weiße Hofbräuhaus" beinahe stille stand, dann verpachtet wurde, bis endlich 1808 das braune Bier siegreich seinen Einzug in den Weißbiertempel hielt.

Aus neuerer Zeit.

So war denn aus den bisher getrennten Hofbräuhäusern ein einziges „braunes" geworden, das in wenigen Jahrzehnten das frühere „weiße" in ungeahnter Weise überflügelte.

Es ist klar, daß der Jammer der bürgerlichen Brauer in München nun ärger wurde als vorher; aber jetzt erst begann die wahrhaft segensreiche Wirkung des Hofbräuhauses für die breiten Schichten der ärmeren und ärmsten Bevölkerung.

Dadurch, daß die Verwaltung des Hofbräuhauses mit der Norm, möglichst wenig Bier an Private abzugeben, brach, und sein sorgsam eingebrautes nicht



Am letzten Tag im alten Hofbräuhause.

nur an Private abgab, sondern auch selbst zum Ausschank brachte und durch Wirthe verschänken ließ, dabei aber stets die möglichst billigen Preise einhielt, ist es ein wirksamer Damm gegen die Biervertheuerung geworden.

Wäre das Hofbräuhaus heute nicht, so hätten die Münchner Biermillionäre schon längst den Preis eines Liters auf 40 Pfennige in die Höhe getrieben.

So aber ist das Hofbräu mit seinem vorzüglichen Biererzeugniß und seinen konsequent festgehaltenen billigen Preisen ein natürlicher Schutzwall gegen die Biervertheuerung.

Aus den später angeführten statistischen Daten geht zur Evidenz hervor, daß die Privatbrauereien Münchens im Laufe des gegenwärtigen Jahrhunderts einen großartigen Aufschwung genommen haben und daß die „Concurrenz" des Hofbräuhauses der Erreichung solch' günstiger Resultate durchaus nicht hinderlich war.

Als Beweis dafür, daß die Privatbrauereien neben dem Hofbräuhause recht wohl arbeiten können, möge die Thatsache gelten, daß am Beginne dieses Jahrhunderts in München gerade doppelt so viel Brauereien als gegenwärtig existirten und daß die kleineren Privatbrauereien nicht etwa vom Hofbräuhause, sondern von den Großbrauereien durch ihren Capitalbesitz, durch den Großbetrieb, durch fortgesetzte geschäftliche Verbesserungen, sowie insbesondere dadurch aus dem Wege geräumt wurden, daß sie einige Zeit ihre Bierfabrikate um niedrigere Preise an die Wirte absetzten und dadurch die Kleinen lahmlegten, die nicht so billig produciren konnten.

Als Beweis aber dafür, wie rasch die Fortschritte der Privatbrauereien trotz der „schädlichen Concurrenz" des Hofbräuhauses gegangen sind, mögen die Betriebsverhältnisse der Spatenbrauerei dienen.

Im Jahre 1839 übernahm Herr Gabriel Sedlmayer die väterliche Brauerei „zum Oberspaten", welche damals eine Jahresproduktion von ca. 30.000 bayr. Eimer (20.400 Hektl.) Bier hatte, zu deren Herstellung etwa 5.550 Scheffel (12.340 Hektl.) Malz verbraucht wurden.

Im Jahre 1842 ließ Herr Sedlmayer den ersten zu Brauzwecken dienenden Eiskeller erbauen. Im Jahre 1846 gelangte die erste Dampfmaschine zur Aufstellung (im Hofbräuhause wurde der theilweise Dampfmaschinenbetrieb erst 1872, also 26 Jahre später eingeführt). Im Jahre 1851 wurde ein vollkommener Um- und Neubau der Brauerei durchgeführt und vollendet, nach welchem sich die Bierproduktion ganz enorm steigerte, so daß binnen kurzem ein Quantum von 277.143,30 Hektl. erzeugt wurde.

Neben „Spaten", Pschorr, Leistbräu, Zacherl etc., sind nun auch großartige Aktienbrauereien, wie Löwenbräu, Münchner-Kindl, Hacker, Bürgerbräu etc. entstanden und die alten Großbrauereien haben ihren Betrieb ins Colossale erweitert.

In München und in Bayern aber ist und kann es der Natur der Sache nur einzig und allein das auf Gewinn nicht angewiesene Hofbräuhaus sein, das gegenüber jenen gewaltigen Millionenmächten auf den Bierpreis und nicht in letzter Linie auf die Qualität des Bieres von entscheidendem Einflusse ist — und hoffentlich auch bleibt.

Wenn die älteste Geschichte des Hofbräuhauses in ziemlich großen Umrissen dargestellt worden ist, so muß der Chronist von Anfang dieses Jahrhunderts an etwas eingehender die Geschicke dieser gastlichen Stätte erzählen.

Von dem Tage der Wirthschaftseröffnung, da dem Publikum an roh gezimmerten Tischen und Bänken das braune Naß verschänkt wurde, beginnt langsam der Weltruf des Hofbräus, seine große Bedeutung in der Geschichte der modernen Bierfabrikation — und

nicht zuletzt seine Anziehungskraft für die Tausende von Fremden, die alljährlich das schöne München heimsuchen.

Seit der Eröffnung des Ausschankes hat das Hofbräuhaus am Platzl beständige Umänderungen und Vergrößerungen erfahren. Es ging dem Hofbräu wie einem rapid wachsenden Kinde — alles wurde ihm zu klein. Das Malzhaus, das Sudhaus, die Lagerkeller und vor allem die eigentlichen Gaststätten: die Trinkzimmer, sie mußten in kurzen Zwischenräumen vergrößert werden.

Erst baute man das große Malzhaus an der Wienerstraße in den Jahren 1881—82 an Stelle des sogenannten Wienerhofes.

Schon damals, während des Baues, plante man die Errichtung einer Centralstation des Brauereibetriebes für das Hofbrauhaus, da das Sudhaus, die Gährkeller etc. am Platzl, die Lagerkeller aber an der Rosenheimer- und Nothstraße sich befanden und dann weiter die Mälzerei mit weiterem Lagerkeller an der inneren Wienerstraße errichtet wurde, aber es konnte doch erst im Jahre 1893 durch Ankauf eines Kelleranwesens von der Franziskaner-Brauerei an letzterer Staße zur Verwirklichung des Projectes geschritten werden und damit ein einheitlicher Betrieb angebahnt werden.

Der ganze große Aufschwung des Hofbräuhauses, seine Hebung auf die Höhe moderner Anforderungen fällt in die letzten 25 Jahre, d. i. die Zeit, seit der jetzige Hofbräuhausdirector, Herr Königl. Regierungsrath J. N. Staubwasser an der Spitze des colossalen Unternehmens steht.

Im Jahre 1872 trat er seinen mühe- und verantwortungsvollen Posten an — und heute steht er nach einem Vierteljahrhunderte ununterbrochener, rastloser Thätigkeit im Interresse des von ihm verwalteten Unternehmens, noch immer in voller geistiger und körperlicher Rüstigkeit an seiner Spitze.

Eine seiner ersten Reformen war die Einführung des maschinellen Betriebes im Brauhause am Platzl. Was das für das Hofbräu bedeutete, zeigt wohl am besten die Thatsache, daß der Malzverbrauch jetzt binnen zwei Jahren von 16,321 Hl. auf 26,420 Hl. sich steigerte.

Der Beginn der 70er Jahre brachte aber auch in anderer Hinsicht für das Hofbräuhaus am Platzl und die ganze Umgegend einschneidende Veränderungen.

Im Inneren des Brauhauses wurden die Gastlokalitäten nach Möglichkeit erweitert, vergrößert und gemüthlicher ausgestattet; der „Hof" wurde für den Sommer geschaffen – kurz, das Hofbräu bekam jenes Aussehen, das die Münchener und zahllose Fremde ja noch sehr gut im Gedächtnisse haben.

In der Umgebung des Hofbräuhauses fiel anfangs der 70er Jahre ein besonders originelles Gebäude auf, dessen sich die ältere Münchener Generation wohl noch mit wehmüthigem Lächeln erinnern wird, der sogenannte „Bockstall", die Heimstätte der originellen, urdrolligen Bockfestlichkeiten im Mai jeden Jahres.

Die „Bocksaison" im Mai ist wohl geblieben, aber jene Urfidelität kann sich heute nicht mehr bethätigen.

Damals gab es eine geräumige Wiese im alten „Bockstall" und da veranstaltete viele Jahre hindurch ein „Renn-Comité" die berühmten, drolligen „Wettrennen der Radiweiber", oder wie sie in den kauderwelschen englisch-deutschen Ankündigungen hießen: radish-woman".

Da gab es ganz hübsche Preise, Hürdenrennen mit Wurst- und Radihindernissen – und die dicken „woman" rannten mit einander zum Gaudium von Jung und Alt um die Wette, daß es eine Art hatte. Gewettet wurde, getrunken und gelacht und nie störte ein Mißton dieses bockherrliche Rennfest.

Warum dies so war, das mag wohl auch ein von tiefster Lebensweisheit zeugender Aufruf des „Renncomités“ zeigen, der stets „fett“ am Ende jedes Programms zu lesen war:

„Es wird ersucht **allen** Eseln auszuweichen.“

Diese Art von Münchener Unterhaltung ist nun freilich heute weder am Platzl noch im Hofbräukeller mehr möglich — aber schliesslich würde man vielleicht jetzt an derartig harmlosen Spässen auch keinen Gefallen mehr finden. Die Zeiten ändern sich und wir mit ihnen!

Das neue Hofbräuhaus.

1589—1897.

So steht denn nun der Riesenbau des neuen Hofbräuhauses in der äußeren Wienerstraße und die reizenden Früh-Renaissancegebäude am Platzl vollendet da.

Das Jahr 1897 ist ein gar bedeutsames in der Geschichte des Hofbräuhauses, und mit Stolz können die Schöpfer und Förderer auf ihr schönes Werk blicken.

Ohne Gunst keine Kunst — und ohne Verständniß keine Förderung! Was sollen die kühnsten Pläne genialer Architekten und Künstler, was das emsigste, rastloseste Bemühen des Directors, der ja doch als Staatsdiener eben darauf angewiesen ist, seine kühnen Gedanken von Ausdehnung des alten, kleinen Hauses zu einem großartigen mustergiltigen Unternehmen wieder einer höheren Instanz zu unterbreiten, wenn er dort nicht volles Verständniß und Entgegenkommen für seine weitausgreifenden Pläne findet?

Bei der ganzen colossalen Neugestaltung des Hofbräuhauses haben nun glücklicherweise alle Factoren auf das Trefflichste zusammengewirkt.

Der kgl Hofbräudirector, Regierungsrath Staubwasser, dessen ganze Lebenskraft sich sozusagen auf die immer mächtigere Entwicklung des Hofbräuhauses concentrirte, hätte wohl seine ganze Energie und Arbeitsfreudigkeit umsonst eingesetzt, wenn er nicht bei dem Chef seiner vorgesetzten Behörde stets die volle Sympathie und kräftigste Unterstützung bei seinen weitausgreifenden Vorschlägen gefunden hätte.

Bei allen großen Aenderungen in den Jahren 1878, 1881/82, 1894/95 bis herauf zu 1896/97, der



Dr. Frhr. v. Riedel,
kgl. bayr. Finanzminister.

Krönung des ganzen Werkes, hat der kgl. Finanzminister Dr. Freiherr v. Riedel seine ganze Macht eingesetzt, dasselbe zu fördern und zu schützen.

Wäre Dr. v. Riedel nicht gewesen, dann wäre vielleicht bis heute von einem Hofbräuhause in der gegenwärtigen mustergiltigen und prächtigen Weise keine Rede.

Daß angesichts dieser thatsächlichen Verhältnisse das Bild dieses Würdenträgers in einer Geschichte des Hofbräuhauses nicht fehlen darf, ist wohl selbstverständlich.

Für den hochverdienten Director des Hauses aber bedeutet das Jahr 1897 einen vollen Triumph, einen glorreichen Sieg über viel Neid und Anfeindungen, wie er nicht allzuvielen Menschen auf ihrem Lebenspfade beschieden sein wird.

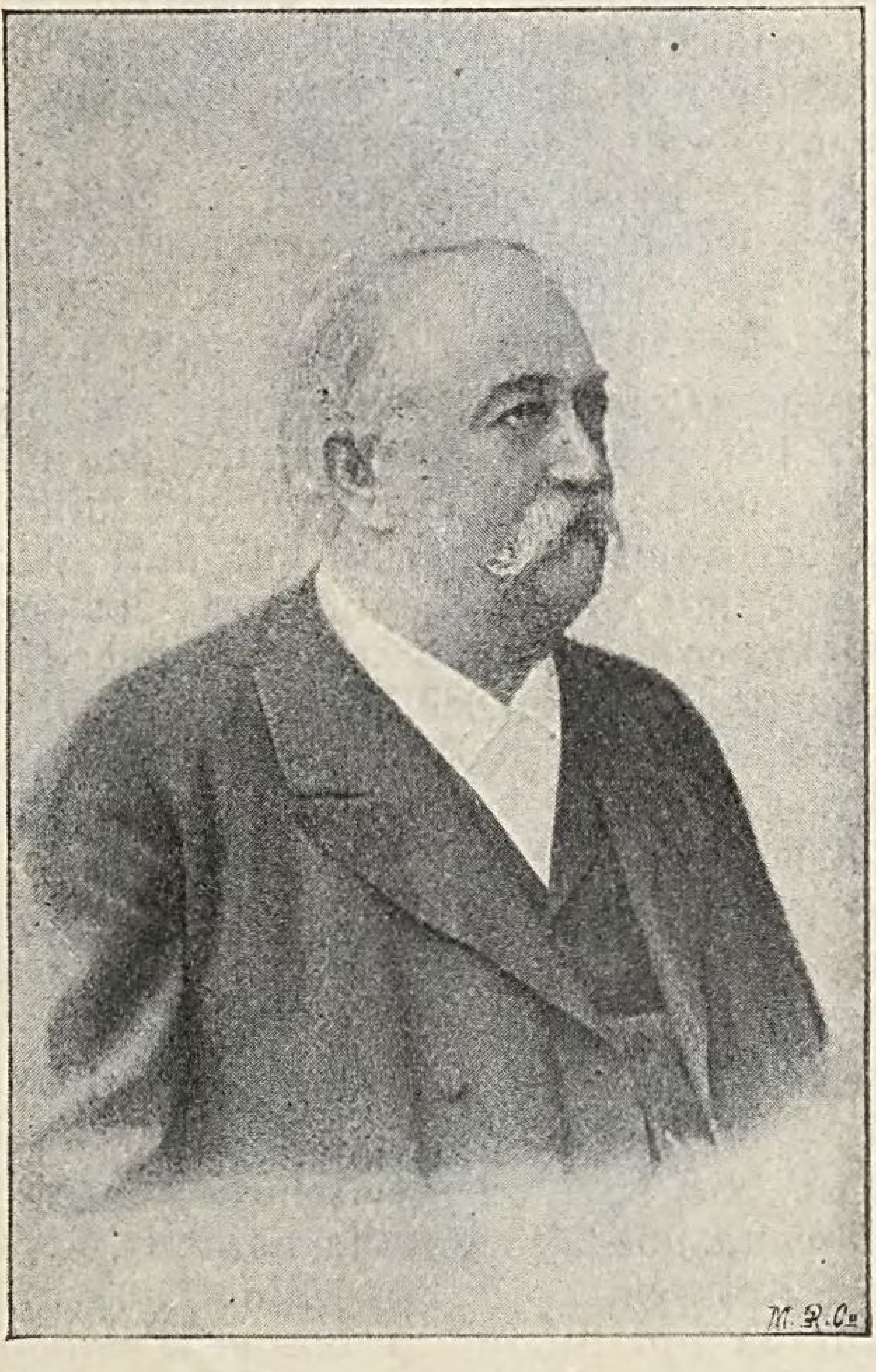
Wenn Director Staubwasser auch beinahe nie an die Oeffentlichkeit heraustritt, sondern immer mit bescheidener Aengstlichkeit hinter seinem Riesenwerk zurücksteht, so muß der Chronist doch wahrheitsgetreu constatiren, daß ihm die Herzen Aller in München zugethan sind, die objectiv denken und ohne Neid und Mißgunst zu urtheilen vermögen. Gott sei Dank ist das aber noch der große überwiegende Theil der Münchener Bevölkerung — ihr ist Director Staubwasser nicht nur als der intellectuelle Urheber des schönen, neuen Hofbräuhauses doppelt in das Herz gewachsen, sondern vor allem auch wegen der schon zu Beginn dieses Buches angeführten Gründe, daß es *seiner* eisernen Energie zu danken ist, daß den Biervertheuerungsgelüsten Privater durch das Hofbräu ein mächtiger Damm entgegengesetzt ist, der hoffentlich nicht so bald erschüttert wird

Viel Feind — viel Ehr'! Die Wahrheit dieses Wortes hat wohl auch Director Staubwasser in seinem Leben tief empfunden. Aber heute steht sein Werk vollendet — die Feinde werden verschwinden, wer wird von ihnen dereinst erzählen, wenn das neue Hofbräu noch lange den durstigen Seelen Labung bringen dürfte und der Name Staubwasser in der Geschichte des Hofbräuhauses noch immer an hervorragender Stelle wird genannt werden müssen? . . .

Die Ausführung der großen Neubauten, eine schwierige und dankbare Aufgabe zugleich, ist den schon längst über die Grenzen Bayerns hinaus in

allen Künstlerkreisen zu Ruf und Ansehen gelangten Architekten Heilmann und Littmann übertragen worden.

Die Bauten an der Wienerstraße konnten — als reine Nothwendigkeitsbauten, wo jeder Zierrath schon aus Ersparungsrücksichten vermieden werden mußte,



Regierungsrath J. N. Staubwasser,
kgl. Hofbräu-Direktor.

— keine Aufgabe für Entwicklung malerischer Architektur sein, dafür ist aber jeder Fachmann, der jene Baulichkeiten, die eine kleine Stadt für sich bilden, besucht hat, voll des höchsten Lobes über die außerordentliche Zweckmäßigkeit und Vortrefflichkeit in Anlage und Durchführung. Im Folgenden finden die Leser noch eine eingehende Beschreibung der ganzen neuen Brauhausanlagen in der Wienerstraße.

Ihr reiches Können in puncto „malerischer Architektur" aber haben die beiden Künstler an dem Neubau auf dem Platzl gezeigt.

Der Leser findet eine Ansicht der ganzen Vorderfronte des Gebäudes nach einer meisterhaft durchgeführten Federzeichnung des bekannten Architekturmalers Fr. Weisser in München reproducirt.

Die ganze lachende Herrlichkeit der Früh-Renaissance hat uns das Künstlerpaar da wieder vor Augen gezaubert — und so reizend und einladend das Aeußere des Hauses, so zierlich und flott ist auch der große Hof mit seinen geräumigen Arkaden, den malerisch-kecken Giebeln und Erkern behandelt, während die großartige Parterre-Halle, in die man von der Straße tritt, mit ihren Malereien in Tyroler-Gothik trotz aller Einfachheit einen mächtigen, imponirenden Eindruck macht.

Der hintere, an diese Halle anschließende Saal ist alt (das frühere Sudhaus) und nur den neuen Verhältnissen etwas angepaßt worden.

Ueber diesen zwei Räumen aber dehnt sich der colossale Festsaal in der ganzen Tiefe des Hauses.

Dieser Riesen-Raum ist seiner ganzen Anlage, Durchführung und Ausstattung nach ein Meisterwerk moderner Architektur. — Vom Platzl aus führt eine imposante Treppe hinauf in das erste Stockwerk zu dem Saaleingang. Derselbe nimmt beinahe die ganze Tiefe und Breite des Hauses ein; er ist 42 Meter lang, 17½ Meter breit und über 9 Meter hoch. Gegen

Die Erbauer des neuen Hofbräuhauses.



J. Heilmann.



M. Littmann.

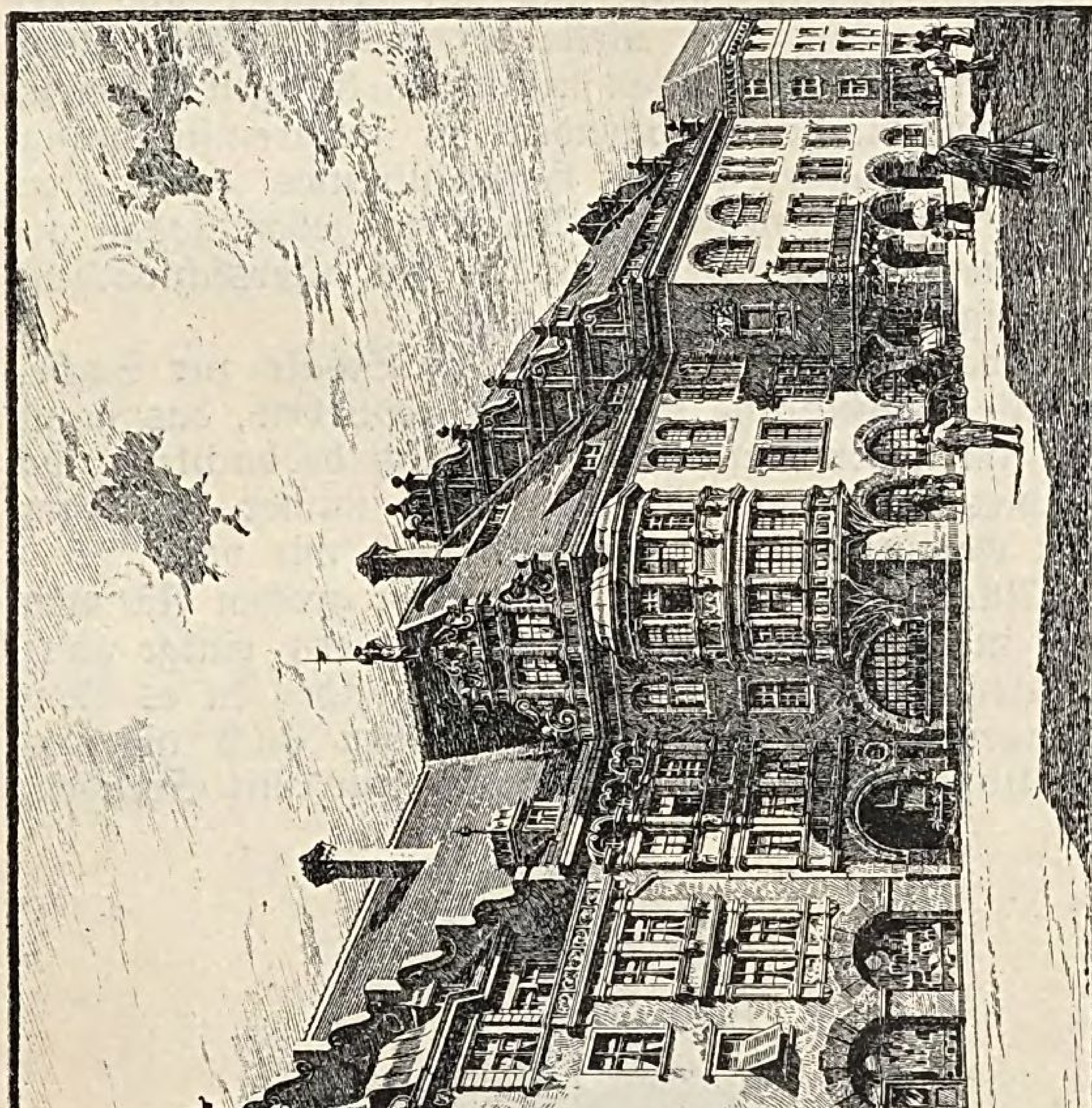
das Platzl sowohl, als auch gegen den Arkadenhof zu, gehen riesige Bogenfenster.

Der weite Raum faßt bequem 800 Personen. Er wird jedoch nicht nur etwa für festliche Gelegenheiten reservirt, sondern ist täglich geöffnet.

Großartig ist die von Prf. Ferdinand Wagner ausgeführte bildliche Ausschmückung des Raumes. Das Motiv „Bayerischer Trunk und bayerische Treue" ist in verschiedenen Colossalgemälden, an der Hand geschichtlicher Thatsachen, namentlich solcher, die auf das Hofbräuhaus Bezug haben, durchgeführt. In einem Kranze von Medaillons sind die Bilder aller bayerischen Regenten festgehalten; ferner findet man da verschiedene Momente aus der Geschichte des Hofbräuhauses, Ansichten der früheren alten Baulichkeiten und endlich verschiedene Scenen aus der Geschichte Bayerns in lebensvollen, prächtigen Bildern dargestellt. Auch eine Anzahl von Künstlern etc., die in Bayern geweilt und geschaffen, sind hier im Bilde dargestellt.

Die Schenken, Küche, Brau- und Kneipstübchen, die Wohnungen des Wirthschaftsführers etc. etc. alles ist auf das Zweckmäßigste eingerichtet, hell, freundlich und licht — und so steht denn an Stelle des alten, trotz der drangvoll fürchterlichen Enge, die in seinen Räumen herrschte, doch so geliebten Hofbräuhauses heute ein Gebäude, von dem man wohl ohne Uebertreibung sagen kann, daß es in der ganzen Welt nicht seines Gleichen hat; denn wollte auch eine andere Stadt ein ähnliches oder noch größeres Haus bauen, so wird es ihr doch nie gelingen, auch das Leben hineinzubannen oder künstlich zu erzeugen, wie es sich alltäglich unter den staunenden Blicken der Fremden in seiner ganzen herzlichen, gemütlichen, kurz — münchnerischen Urwüchsigkeit da entwickelt.

Bemerkt muß zum Schlusse noch werden, daß alle Bauten am Platzl unter Oberleitung des kgl. Bauráthes Maxon zur Ausführung gelangt sind.



Das neue Hofbräuhaus am „Platzl.“

Hofbräuleben.

So wie das Hofbräuhaus selbst, so ist auch das alte, schon um des Hofbräuhauses willen berühmt gewordene „Platzl" ganz und gar erneuert und verschönert worden. An Stelle der verwitterten, alten Häuser traten neue Bauten mit lichten, luftigen Räumen, deren geschmackvolle Façaden in Uebereinstimmung mit dem Aeußeren des Hofbräuhauses dem alten „Platzl" ein gar prächtiges Aussehen geben, sodaß gewiß Niemand das Verschwinden der altersschwachen, winkeligen Häuser beklagen wird.

Doch was thut die äußere Schale zur Sache, der alte gemüthliche Kern ist ja geblieben, das kann man im neuen Hafbräuhaus täglich beobachten, wo sich das Leben und Treiben noch immer in seiner alten Gemüthlichkeit entwickelt, nach wie vor.

Allerdings sind mit den neuen großen Räumen auch in der Physiognomie des Innern einige ganz bedeutende Aenderungen eingetreten, aber da es Aenderungen zum Besseren sind, begrüßen auch die conservativsten Münchner die Sache nur mit Freuden.



Wirthschaftsführer J. Wittmann.

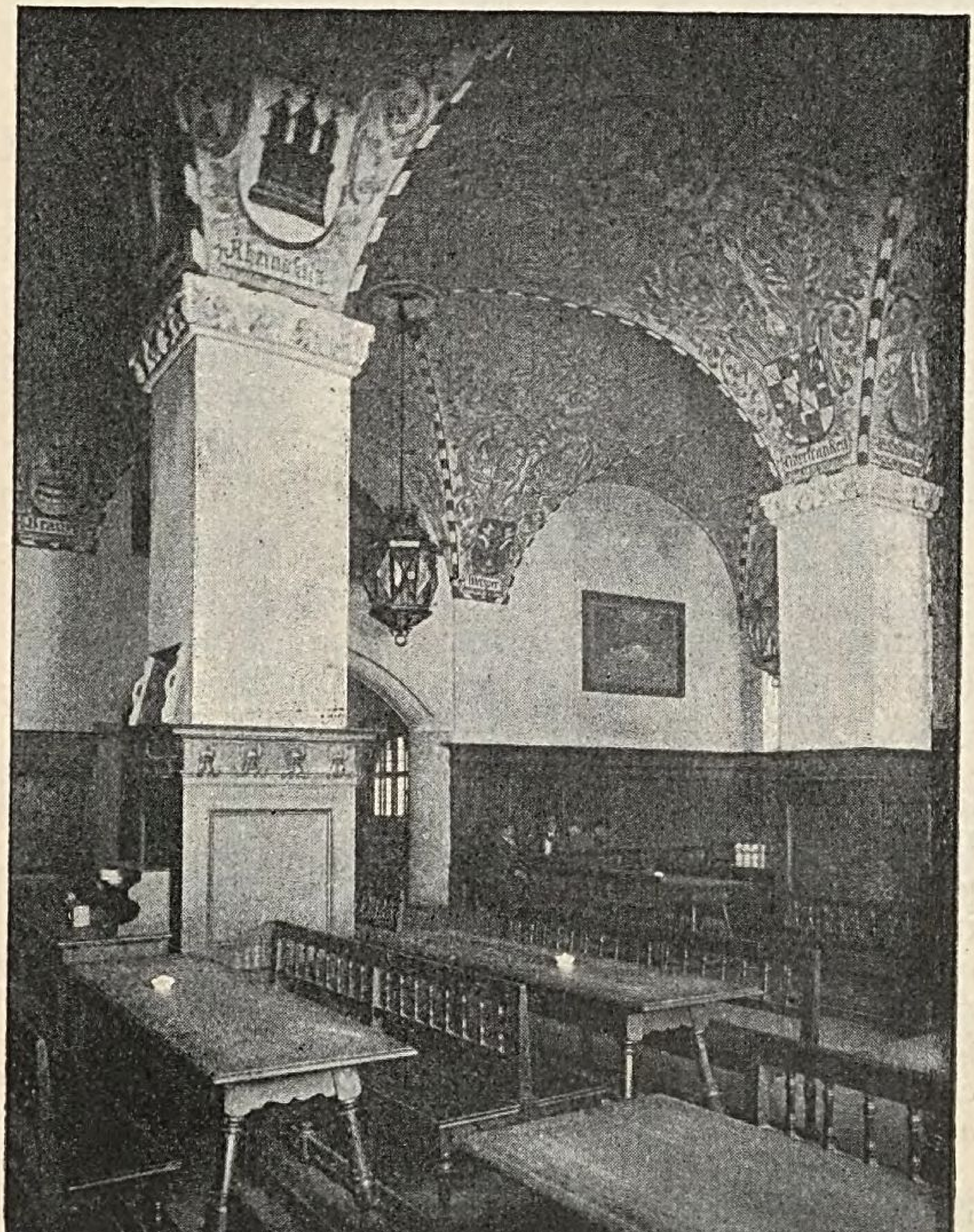
Wie streng — geradezu militärisch streng und pünktlich — war das doch früher mit der Küche.



Der Arkadenhof im neuen
Nach einer Momentaufnahme



n **Hofbräuhause am Platzl.**
von Fritz Rehse in München.



Aus dem großen Parterresaale des neuen Hofbräuhauses.

Vor sechs Uhr war absolut nichts zu bekommen, erst mit dem letzten Glockenschlage öffnete sich das Fenster, wo die Speisen ausgegeben wurden — und punkt 8 Uhr wurde unbarmherzig zugemacht, mochten auch noch ungezählte hungrige Seelen draußen sitzen

Heute ist das nun auch anders geworden. Der gegenwärtige Wirthschaftsführer, Hr. Wittmann, hat mit dieser veralteten Einrichtung gründlich gebrochen und seine Küche auf einen vollkommen modernen Standpunkt gebracht. Heute gibts im Hofbräu zu volksthümlich billigen Preisen alles was das Herz begehrt, und auch um 8 Uhr wird nicht mitleidlos die „Menageklappe" geschlossen, sondern ein Hungriger kann auch um 11 Uhr Nachts noch ein Beefsteak haben, wenn ihn danach gelüstet.

Am Herde schwingt des Wirthes Töchterlein das Scepter, die Stelle der früh verstorbenen Mutter vertretend, während der Vater draußen den colossalen Betrieb des Riesengeschäftes überwacht, das unter seiner umsichtigen Leitung tadellos seinen Gang geht.

An dem Leben und Treiben selbst hat sich natürlich gegen früher gar nichts geändert; der echte Münchner spült sich noch immer seinen Maßkrug selbst und beachtet die Kellnerinnen gar nicht, die jetzt in ziemlicher Anzahl vorhanden sind. Tischwäsche oder Servietten kennt man im Haufbräu auch heute nicht, und bei den meisten, die da sitzen und ihre Maß schlürfen, vertritt das Papier, in dem sie ihre Delicatessen eingewickelt mitbringen, auch gleich die Stelle des Tellers.

„Nur ungenirt!" Das alte Losungswort der Münchner hat auch heute noch vollkommen Geltung — und das ist's, was den an steife Restaurationssäle gewöhnten Fremden sofort mit seinem gemüthlichen Zauber gefangen nimmt. Da sucht sich jeder mit dem Maßkrug in der Hand sein Plätzchen — ist's neben einer eleganten fremden Dame noch zu finden, so wird der Einheimische mit einem freundlichen: „Grüaß Gott —

erlauben schon Frau Nachbarin!“ Platz nehmen und ruhig sein frugales Mahl aus den Tiefen seiner Tasche ziehen und zu essen beginnen.

Aus dem alten Hofbräuhause ragen auch noch zwei originelle Gestalten herüber, die als wirkliche Wahrzeichen gelten können: der alte Gerstmeier, der „Bier- und Liter-Rath“, der nebst der immer lächelnden, gemüthlichen „Zeitungs-Pepi“ für die geistige Nahrung im Hofbräuhause sorgt. Das originelle Paar ist in einem Bilde festgehalten, das nach einer vorzüglichen Momentaufnahme angefertigt wurde. (S. 41.)

Was sonst da an Originalen wandelt, plaudert, ißt und trinkt, das aufzuzählen ist nicht möglich; je öfter aber ein Fremder kommt, desto mehr wird er erst begreifen lernen, warum den Münchnern ihr Hofbräuhaus so ans Herz gewachsen ist; hier giebt's immer Unterhaltung, immer „Ansprache“. Wer Tags über allein und einsam arbeiten mußte, wem Sorgen und allerlei Kümmerniß das Herz beschwerten — hier im Hofbräu findet er immer und zu jeder Tageszeit lachende Gemüthlichkeit und frohe Menschen, da fliehen Grillen und Sorgen und in den alten steineren Maßkrügen kann er alles ertränken, was ihn draußen quälte und peinigte . . . . .



Frl. Marie Wittmann.

Ein echter und rechter Hofbräubierreisender darf auch nicht verabsäumen, der

kgl. Hofbräufiliale „Lohengrin"

in der Türkenstraße Nr. 50 einen Besuch abzustatten.

Das ganze umfangreiche Gebäude ist Eigenthum des kgl. Hofbräuhauses. Ein großer Garten mit uralten schattigen Bäumen ist für den Sommer besonders empfehlenswerth.

Die Leitung des Etablissements unter dem Wirthschaftsführer Hrn. Schatz ist vorzüglich und in jeder Beziehung großstädtisch. Die Küche erfreut sich heute einer Berühmtheit.

Das süffige Hofbräu wird hier natürlich zum gleichen Preise verschänkt, wie im Hofbräukeller.

Interviews im Hofbräuhause.

Es ist eine alte Geschichte und wohl schon in den Zeitungen aller Länder genügend erzählt worden, daß im Münchner Hofbräuhause „alle Klassenunterschiede verschwinden".

Da sitzt der Arbeiter neben dem Aristokraten, der Reichste neben dem Aermsten auf der gleichen Holzbank und trinkt aus gleichen Steinkrügen. Diese Schilderungen klangen oft so hinreißend gemüthlich und „nivellirend", daß man mit Fug und Recht glauben konnte, das Hofbräu sei der Zaubertrank, durch den die soziale Frage gelöst werden könne und daß man sich nur wundern mußte, daß die bayerische Regierung die Zahl der bekannten „kategorischen Imperative" noch nicht durch den neuen vermehrte: „Trinken Sie zur Lösung Ihrer sozialen Frage Hofbräu!"

Nun jedenfalls findet der Bazillus der Gemüthlichkeit auch im neuen Hofbräu den stets genügend

befeuchteten Nährboden und wenn schon die soziale Frage dort noch nicht gelöst worden ist, so kann man doch sicher sein, auf mancherlei andere lustigere Fragen lustige Antwort zu erhalten, wenn nicht die Tragik des Lebens mitunter auch in diese feuchtfröhlichen Hallen recht erschütternd hereinspielte. Nicht immer kommt man selbst an diesen bierherrlichen Tafelrunden mit Leuten zusammen, für die — die Magenfrage schon genügend gelöst ist.

Aß da neulich Einer ein gedünstetes Schweinsrippchen mit grünen Bohnen. Der Ahnungslose ahnte gar nicht, mit welcher schwermüthigen Sehnsucht ihm gegenüber sechs Augen auf das appetitliche Ding gerichtet waren. Heikel — wie Leute, die Schweinsrippchen essen können, schon sind — ließ er den Knochen unbenagt und das einsäumende dickfette „Schwartel" unverspeist. Als er Messer und Gabel hingelegt und sich zufrieden mit seiner Leistung zurücklehnte, da neigte sich einer der Gegenübersitzenden bescheiden herüber und flüsterte: „Mei' liaber Herr, Sö wer'n wohl net bös sein, aber mei' Freund da hätt' g'rad oan Appetit auf dö Fett'n — wanns S' es net ungütig nehmen —?" Und er schob den Teller mit glücklichem Lächeln seinem Kameraden zu.

Es sind zwei alte Männer mit eisgrauem Haar und borstigen Schnurrbärten, die sich beinahe blendend abheben von der braunrothen Farbe der Haut, die wie glänzendes Saffianleder aussieht. Sie trinken Beide aus einem Maßkruge — es mochte wohl nur für diesen einen reichen. So sitzen sie gebeugt mit jener charakteristischen Haltung alter Arbeiter, als ob beständig eine unsichtbare schwere Last ihre Schultern drücke.

Recht verschämt hat sich der Beschenkte erst über die Reste des Rippchens und die Sauce gebeugt. Doch dann beginnt er mit Heißhunger zu essen. Mitten drinnen aber hört er plötzlich auf und flüstert seinem Nachbar zu: „Geh', iß' a a Stückl!" Der Andere

schüttelt den Kopf und gibt im gleichen Flüstertone zurück: „Na, na, iß' nur — i hab' ja gestern was z'essen g'habt, aber Du net, i kann's heunt scho aushalten!"

Verschämte Armuth — wie kannst Du doch so ganz ungesucht das Herz zu tiefst ergreifen!

Und legt man sich nun, erschüttert von dem kleinen Trauerspiel, das aus der geflüsterten Rede und Gegenrede offenbar wurde, auf's Interviewen, so offenbart sich das uralte Leid des alten Arbeiters: Wenn die Haare grau werden, wird Alles grau — das Elend, die Zukunft, die Hoffnung, denn wer nimmt einen Alten, wo so viel Junge nachdrängen ungestüm, rücksichtslos — da wächst es und dreut es, das Gespenst der sozialen Frage, da steht es wieder riesengroß in dem Riesengewölbe der neuen Bierhalle und grinst herab auf dieses Wogen und Drängen. Nein, nein, auch die hundert Hektoliter, die man hier täglich verschänkt, sie vermögen es nicht zu ersäufen.

„Wissen's, mein lieber Herr," erzählt der Eine, der seinem Freunde die Mahlzeit erobert, „vor ein' Jahr noch hab'n 's mir Zwoa mit oan gueten Einfall erwischt." Ueber sein unendlich gutmüthiges, von Sonne und Wetter gegerbtes Antlitz strahlt ein triumphirendes Lächeln. „'s hat wieder g'hoaßen nur ‚Junge' sollten si' melden — nachher sein mir halt her und ham uns d'Haar und 'n Bart schö' schwarz g'färbt — und schau, gelt, da ham's uns richti' g'halten, aber koane zwoa Wocha hat's dauert, da is Oaner in der Kanzelei über unsere Papier' kemma und hat g'seh'n, daß mir scho' 56ge sein — bumsti, war's goar, geh'n ham mir müassen — und seither — o du mei — san mir froh, wann's wo um a poar Sechser oan Aus-hilf' gibt!" — —

Im Hofbräuhause verschwinden alle Standesunterschiede — wer kann es also dem alten Männlein wehren, daß es sich in seinem recht abgerissenen Röcklein, das so gar nicht zu dem Münchner Märzen-

lüftchen passen will, auf den freien Platz an meiner Seite setzt? Die Kellnerin hat schon früher nichts weniger als freundlich auf den Alten geblickt, als er sich aber jetzt hier verankert, da ruft sie mit dramatischer Schärfe: „Ja, so is' Recht! Z'erst im ganzen Lokal betteln geh'n, dann niedersitz'n und selber ein' Herrn spiel'n!" Der Alte lächelt sie sanft an, als wollte er sagen: „Aergere Dich nicht — so ist einmal das Leben!" Am Tisch lacht man herzlich, denn man erkennt richtig den Alten wieder, der vor einer Viertelstunde erst bescheiden um „Schlafgeld" „angesprochen" hat. Im Hofbräu braucht man zu einem Interview keine Vorbereitungen, da die „Standesunterschiede verschwunden" sind, so ergibt sich das Alles von selbst, man braucht oft nicht erst einmal zu fragen. Und der Alte da ist ja so zutraulich, jedenfalls einer der liebenswürdigsten Vertreter der Münchner Bettlerzunft.

„Na, wie geht's mit dem' Alter, Herr Vater?"

„Achtundsiebezge — ja — am September — ja! I bin Schneider, — ja — Schneider, mein lieber Herr, aber mit die Auge, mit die Auge gehts halt nimmermehr — ja!" Und er blickt mit seinen tiefblauen Augen, über denen ein leichter Schleier liegt, treuherzig rundum.

„Woher ist denn der Vater, und wie geht denn das neue Geschäft?" frägt Einer lachend.

„I dank' der Nachfrag', i bin recht z'friede — ja — es wär' au' e Sünd, wann i was Anders sage thät. I bin aus Kempten — ja — und bin jetzt scho vier Jahr' da in Münche — ja — aber i hab' g'arbeit bis vor ein' halbe Jahr — ja und i könnt' no' immer die feinste Anzüg mache — ja — aber schaun S', wann i da Ein' was g'arbeit' han, ja, so is er mir meischt schuldi bliebe, ja, du mei aber, wie soll i da lebe? Und mit'n flicke, da hat's koi Märkle trag'n in ein' ganze lange Tag, noi, und jetzt geht's mit die Auge gar nimmer, ja."

Ueber das „Betteln an sich“ gibt er bereitwillig Auskunft; sie ist für den Menschenfreund sehr erfreulich und für die Münchner recht schmeichelhaft.

„Ja, i bin recht z'friede! I fang' halt so morgens an und hör um fünfe auf. I geh nur in Wirthschafte und feine Kaufläde. Wenn i Hunger hab, geh' i zu ei' Metzger und ei' Bäcker — oh, es sein gute Mensche, ja, gute Mensche, sie lasse oi nit verhungere, ja, und wenn i ei' Zigarre mag, krieg' i au ei' Zigarre! Und wenn i so langsam meine Gäng mache thu, ja, so gibt's auf de Nacht um fünfe doch immer drei, vier Märkle, ja, o es gibt do **mehr gute Mensche** als böse, die Einen grob anschreie oder wegschicke, ja — und so hab' i jetzt auf der Schwanthalerhöh' drauße do mei reins Bett und mei eigenes kloins Zimmerle, ja, oh so schön, wie i's no nit g'habt han in mei ganze Lebe nit!“

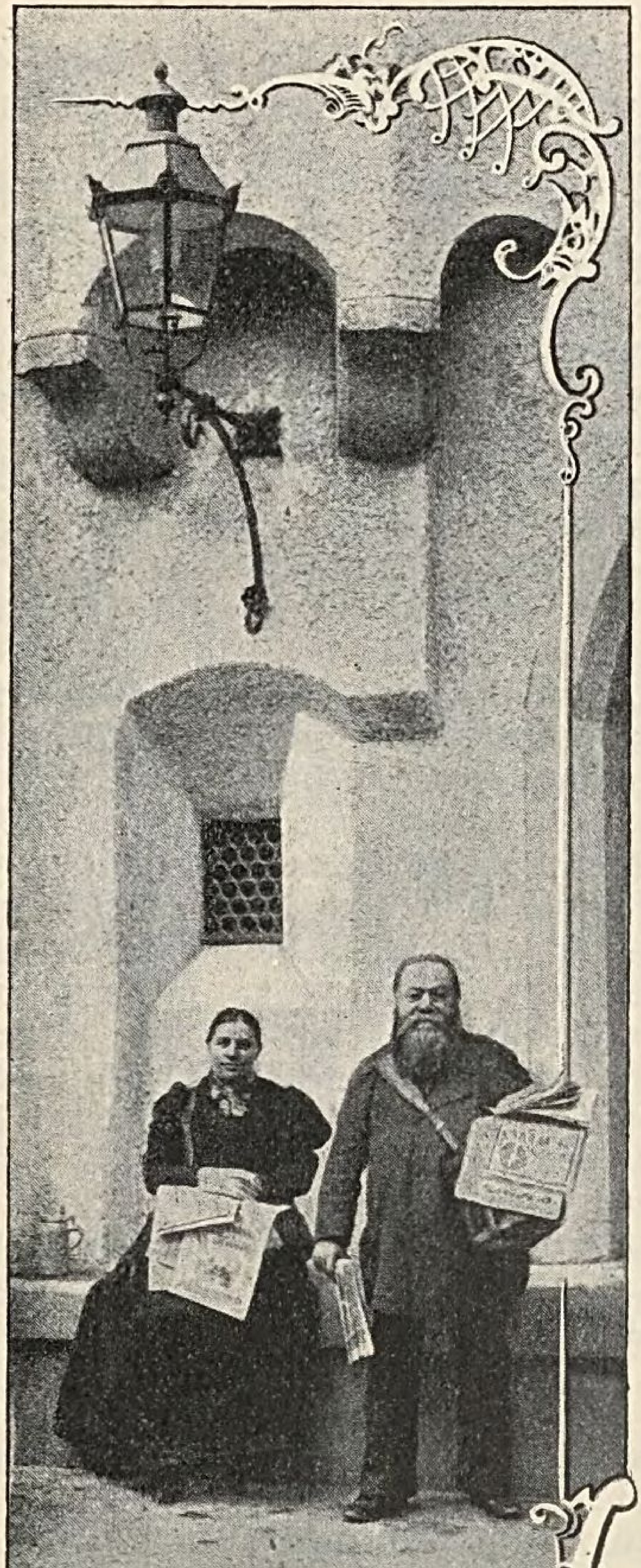
Und mit einem Lächeln glücklichster Zufriedenheit leert er den letzten Rest seiner „Halben“. — — — —

Und wieder ist einer von der Bettlerzunft „ansprechen“ gekommen; im Sinne des „Geschäftes“ war er auch sehr „ansprechend“, denn er hatte total verkrüppelte Hände, die so mitleiderregend und bejammernswerth aussahen, daß er beinahe nur Nickel erntete.

„So einen Menschen möcht' man beinah' noch glücklich nennen!“ brummte ein ältlicher Mann mir gegenüber, der schon lange dumpf brütend dagesessen hatte. — „Warum das?“ — „Hm! Andere haben auch Unglück, nur ist's nicht so äußerlich und das Betteln würde nicht einmal etwas einbringen!“

Wieder ein Interview von ungefähr — und auf die Fragen ergreifende Antworten.

Er ist der Sohn eines ehemals reichen Brauers in der Provinz, hat sich dann als Braugehilfe ehrlich durchgebracht, bis ein Nervenschlag seine linke Seite lähmte. Noch heute kann er die Finger der linken Hand nicht bewegen. Ein bitteres Lächeln: Es sieht



Der „alte Gerstmeier“ und die „Zeitungspepi“.

nur nicht so gefährlich aus — aber leider ist's böser, als man denkt. „Es gibt so viel Schwindler," flüstert er dann wie für sich und langt einen Schein herüber. Er ist vom öffentlichen Arbeitsamt. Da steht denn Name und Alles schön rubrizirt, und dann heißt es weiter: „Wohnung: Noch unbestimmt — Asyl. 1½ Jahre im Hospital, Nervenschlag."

Im Asyl? Er nickt traurig — und weiß dem Interviewer, der diese Stätten menschlichen Elends schon in ganz Europa kennen gelernt hat, auch von München allerlei Interessantes zu erzählen. Im städt. Asyl gibt's nur einen Tag, in dem von Privatwohlthätigkeit erhaltenen Institute drei Tage Herberge. „Ich war im Städtischen", erzählt er, „zum ersten Male in meinem Leben, denn ich bin ja aus sogenanntem ‚gutem Hause'. Man muß überall lernen, auch da; wer nicht schon um 1 Uhr Mittags dort sich anstellt, der kann nicht mehr rechnen, daß er in die unteren Zimmer kommt, wo geheizt ist. Kommt man in die oberen, oh da kann Einer die ganze Nacht nicht schlafen vor Kälte und Frost. Ach Herr", schließt er, „und da ist kein Sessel, kein Tisch — und wenn sie die Abendsuppe bringen, da wird sie Einem auf den Boden gestellt wie einem Hund. Mir sind die Thränen in die Augen gekommen — und wenn's draußen nicht so geschneit und geregnet hätt' durcheinander, so wär' ich davongelaufen und hätt' irgendwo auf einer Wies' geschlafen!" — — —

Wer interviewt, muß das gründlich thun, also muß er auch die hören, da ja Tag aus Tag ein mit dem Publikum „in engster Fühlung sind": die Kellnerinnen. Und als Interviewer muß man da immer klipp und klar seine Gewährsmänner und Gewährsdamen nennen: also ich habe Nr. 4 interviewt, sie hat auch die oben Geschilderten gesehen und war nicht sehr gut auf meine Gesellschaft zu sprechen. „Es is schon bald nimmer schön", sagte sie. „Die Vagirenden und die Bettler nehmen schon zu viel überhand im

Hofbräu und gar erst wann die Fremden kommen! Da leben g'wisse Leut nur davon, daß sie sich von fruh bis spat nur da 'rum treiben und schauen, daß s' wen finden, der zahlt. Viele sitzen da hinter ein' leeren Maßkrug Stunden lang, oder lassen sich Wasser 'nein — wer sieht's denn? Und man kann nix machen natürlich, so lang sich Einer net unanständig benimmt, — aber schön is' schon bald nimmer, denn die versitzen die Plätz und die *schönen Leut'*, die müssen dann stehen!" Dabei warf sie vernichtende Blicke auf meine Tischgenossen.

Ja, ja: im Hofbräu „verschwinden alle Standesunterschiede" — Bettler, Arbeiter, Beamter, Aristokrat — Alles sitzt da friedlich nebeneinander. Wann aber wird der große Künstler, der Meister kommen, der den letzten Unterschied verschwinden läßt, den zwischen „schönen Leuten" und — nicht Schönen?



Das Grand Restaurant am Platzl.

Vom „Platzl“ dürfen wir nicht scheiden ohne noch einen Blick auf das Gegenüber des Hofbräuhauses geworfen zu haben.

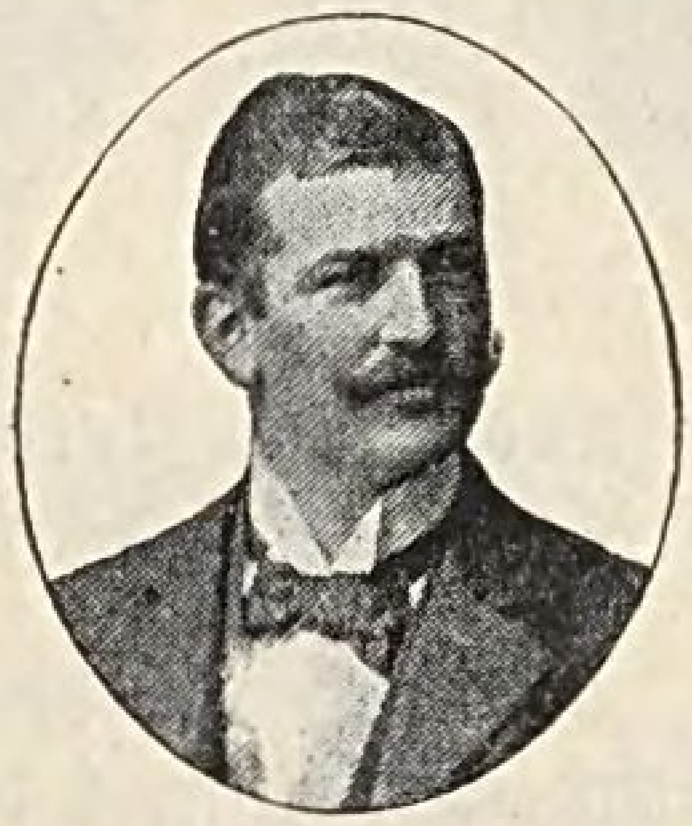
An Stelle des alten Bockstalles steht jetzt ein riesiger Neubau, in dessen Parterrelokalitäten, dem prachtvoll und überaus geschmackvoll ausgestatteten „Grand-Restaurant Platzl“, noch heute das Münchener Hofbräubier die unbestrittene Alleinherrschaft führt.

Im Gegensatze zu den in seiner totalen Schmucklosigkeit originellen alten Hofbräuhauslokalitäten, war das „Platzl-Restaurant“ die mit allem Luxus ausgestattete moderne „Hofbräubierhalle“ und der Treffpunkt aller Fremden, die sich vorerst drüben das originelle Leben und Treiben im Hofbräuhaus angesehen, dann

aber doch bei gedeckten Tischen sich in das Studium einer alle feinsten Genüsse enthaltenden Speisekarte vertiefen wollten, von deren Reichhaltigkeit sich die „kleinen" Hofbräustammgäste, deren Menu aus einer Wurst und einem Stück Brod besteht, nichts träumen lassen.

Aber selbst heute noch, wo drüben im Hofbräu die großartigsten Räume und Festsäle, Kneipstübchen etc. entstanden sind, ist damit das Innere des Restaurants Platzl noch nicht „übertrumpft". Mit seinen herrlichen Glasmalereien, den riesigen Wandgemälden und der ganzen so überaus anheimelnden, gemüthlichen Ausstattung ist es nach wie vor eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges.

Wer das Hofbräu ansieht, der muß auch im Hofbräu-Restaurant am Platzl gewesen sein.



Der hochintelligente Besitzer, unter dessen persönlicher Leitung das große Etablissement steht, kann übrigens in diesem Jahre auch ein Geschäftsjubiläum feiern; es ist nämlich 25 Jahre her, daß das von seinem Vater gegründete Geschäft Hofbräubier ausschänkt. Herr J. Salcher ist auch noch im Besitze einer interessanten Reliquie aus den schönen Zeiten des alten Bockstalles, eines „Renn-Programmes" des großen „Radi-Weiber-Wettrennens" mit „Internationalem Krebsenlauf", bei dem die wackeren Radinixen gar zierlich nach rückwärts wettliefen und über

allerlei lustige Hindernisse springen mußten. Es ist dies wohl das einzige Ueberbleibsel aus jener Bockzeit und die Besucher seien speciell auf dieses unter Glas und Rahmen befindliche interessante Stück aufmerksam gemacht.

Im Hofbräukeller.



Frau und Herr Nothelfer,
Wirthschaftsführer im Hofbräukeller.

Jeder Fremde, der das Hofbräu „am Platzl" besucht, darf auch nicht versäumen den kurzen Spaziergang nach den interessanten Neubauten des eigentlichen Hofbräuhauses in der Wienerstraße und den anschließenden schönen Räumlichkeiten des „Hofbräu-Kellers" mit seinem prachtvollen, schattigen Garten zu machen.

Vom alten Rathhaus, oder irgend einer Haltestelle im Thal, kann die nach Bogenhausen führende Pferdebahn benützt werden, die uns in wenigen Minuten an das Ziel bringt.

Der Hofbräukeller (eine Ansicht ist auf dem Jubiläumsbilde enthalten) wurde 1881 im großen Stile erbaut. Im Parterre und ersten Stockwerke befinden sich riesige Säle in geschmackvoller Ausstattung.

Zur Sommerszeit bietet der Garten einen herrlichen Aufenthalt, denn unmittelbar an ihn schließen sich hinten gegen die Isar hinab die reizenden Gasteiganlagen — ein wahrer Wald voll Duft und Blüthenpracht.

Das Leben und Treiben ist hier natürlich in nichts verschieden von dem am Platzl.

Für vorzügliche Küche sorgt nicht nur die freundliche Wirthin, sondern ihr zur Seite auch das reizende Töchterlein.

Vom Garten des Hofbräukellers kann man die ganze imponirende Front des neuen Hofbräuhauses überblicken, wo ununterbrochen fleißige Hände thätig sind, auf daß kein Mangel eintrete an dem herrlichen, braunen Naß.



Frl. Nothelfer.

Die Einrichtung des königl. Hofbräuhauses an der Wiener Straße.

Durch die an der Wiener Straße 6, 7, 9, 10, 11 und 12 errichteten Neubauten ist nunmehr der ganze Betrieb des königlichen Hofbräuhauses in München mit der Mälzerei und den Lagerkellern vereinigt. Die Gesammtanlage bedeckt einen Flächenraum von circa 1.8 Hektar bei einer Frontlänge von 250 Meter und besteht aus fünf Hauptpavillons: dem alten, unveränderten, Mälzerei und Restauration enthaltenden, dem aufgebauten Malzlagergebäude mit Lagerkellern, einem neuen mit Sud-, Maschinen- und Kesselhaus nebst zugehörigen Schrotböden und den Burschenschlafsälen, einem ebensolchen als Verwaltungs- und Wohngebäude mit Faßhalle und Böden, sowie den neuen Lagerkellern, und endlich einem neuen Hofpavillon mit Kühlhaus und Kühlapparat-Räumen, Faßwaschhalle, Schäfflerei und darunter liegenden Gährkellern.

Die Pavillons sind unter sich durch eiserne Stege verbunden, welche auch die Transmission, Malztransporteure, bezw. Rohrleitungen aufnahmen.

Die ganze Neuanlage ist nach den Plänen der Maschinenbau-Gesellschaft München durch die Firma Heilmann & Littmann in München unter der Oberleitung des Herrn Kreisbauassessors Reuther in München erbaut.

Die Mälzerei enthält im Souterrain in zwei Etagen 14 Malztennen mit 2350 Quadratmeter Tennenfläche; im Erdgeschoß befinden sich die Gersten- und Malz-Abladeräume, das Gerstenweichen-Local mit 14 Weichen, die Feuerflure der Darren, das außer Betrieb gesetzte Maschinen- und Kesselhaus, sowie die Wirthschaftslokalitäten u. s. w.

Ein Theil des ersten Stockwerkes wird ebenfalls durch Restaurationslokale eingenommen, im übrigen Theil, sowie in den darüber liegenden zwei Stock-

werken finden sich Gersten- und Malzböden, Putzereimaschinen, sowie zwei Doppeldarren mit je 65 Quadratmeter Fläche mit mechanischen Malzwendern und ebensolchen Darrventilatoren.

Das Erdgeschoß des Malzlagergebäudes enthält in dem an der Straße gelegenen Theil Burschen- und Bieraufschreiber-Zimmer, im hinteren Theil die Kellerhalle, sowie einen hydraulischen Malz-Aufzug, den darunterliegenden Lagerkeller mit 2000 Quadratmeter Bodenfläche, eingerichtet mit künstlicher Kühlung und zwei hydraulischen Bieraufzügen von je 2500 Kilogramm Tragfähigkeit. Die drei oberen Stockwerke enthalten Malzböden mit zusammen circa 3000 Quadratmeter Lagerraum.

Im Parterre des nunmehr folgenden Pavillons des Maschinenhauses befindet sich das Kesselhaus von 250 Quadratmeter Bodenfläche mit zwei Batteriekesseln zu je 150 Quadratmeter Heizfläche, das eigentliche Maschinenhaus, 30 Meter lang, 15 Meter breit, mit zwei Compound-Dampfmaschinen mit Condensation und Auspuff zu 150 Pferdekräften normal, drei Ammoniak-Compressoren (zwei Nr. 5 und einer Nr. 6) anstoßend der für die Kühlmaschinen nöthige Apparatenraum mit Salz- und Süßwasserkühlern und zugehörigen Pumpen, ferner der Generatorraum und darüber der Berieselungs-Condensator.

Von den angeführten Räumen durch den Gang getrennt ist das besonders geräumige und freie Sudhaus mit 240 Quadratmeter Bodenfläche und 8.8 Meter Höhe. Das Sudwerk ist für 55 Hl. Schüttung gebaut und besteht aus einer Maischpfanne, einer Würzepfanne und einer Reservepfanne mit Halbgasfeuerung; auf gleicher Höhe mit den Pfannen, und zwar der Maischpfanne gegenüber, steht der Maischbottich mit Rührwerk und Dickmaisch-Zuschiebvorrichtung, seitlich darüber der Würzepfanne gegenüber, der Läuterbottich mit Aufhack- und Austreber-Maschine. Durch diese Anordnung ist die denkbar bequemste

Bedienung ermöglicht. Auf dem Sudhausboden steht eine Kolben-Dickmaischpumpe, eine Centrifugal-Läutermaisch- und eine Centrifugal-Würzepumpe.

Von hier führt eine Treppe auf das Pfannenpodium, von diesem eine solche auf das Läuterbottichpodium und durch eine Gallerie in den Vorwärmerraum, sowie in das Stiegenhaus und zwei Treppen hinab zum Schürraum; letzterer bildet die Fortsetzung jenes des Kesselhauses. In den darunter befindlichen Gang fallen Asche und Schlacke, welche durch einen hydraulischen Zug entweder auf Terrain- oder Wagenhöhe zur directen Abfuhr gehoen werden.

Der Antrieb sämmtlicher Maschinen und Pumpen im Sudhaus erfolgt von dem unter demselben befindlichen Transmissionsraume aus, so daß, außer den drei für die Pfannenrührwerke nöthigen, sich keine Riemen im Sudhause befinden.

Der Fundamentraum des Maschinenhauses ist ebenfalls frei gangbar. Von hier aus zu bedienen, aber etwas tiefer gelegen und vom Maschinenhaus aus sichtbar, ist die Haupttransmission. Sämmtliche Haupt-An- und Abtriebe sind mittelst Stahlhohlwellen und Klauenkupplungen ein- und auszulösen.

In diesem Raume befindet sich ferner der Dampfmaschinen-Condensator und der Gewichts-Accumulator zum Betriebe der gesammten hydraulischen Aufzugsanlage mit Druckwasser von 15 Athmosphären.

Unter dem vorgenannten Apparaten-Raume sind sämmtliche Wasserpumpen untergebracht, nebenan die hydraulische Hochdruckpumpe und die Umschaltcentrale für die ganze Kühlleitungsanlage. Von hier aus sind auch sämmtliche Lager- und Gährkeller zugänglich.

Der Raum zwischen Sud- und Maschinenhaus wird theils vom Stiegenhaus eingenommen, theils sind dort, hoch gelegen, die Reservoire für städtisches Brunnen- und Warmwasser untergebracht.

In den oberen Stockwerken dieses Pavillons befinden sich über dem Maschinenhaus Brau- und

Maschinenpersonal-Zimmer und Wohnungen, sowie Böden für verschiedene Zwecke, über dem Sudhaus der Schrotboden und die Malz-Nachputzerei mit zugehörigen Maschinen und Apparaten.

Unter dem Verwaltungsgebäude sind die neuen, 1550 Quadratmeter großen Lagerkeller mit künstlicher Kühlung, Rollbahngeleisen für Faßtransport und hydraulischen Bieraufzug untergebracht. Der ganze Oberbau in vier Stockwerken enthält außer Corridor und Stiegen, Bureaux und Wohnungen sowie Faßböden.

Im Hof, dem Kesselhaus gegenüber, befindet sich das Kühlhaus mit sechs Kühlschiffen, Hopfenfilter und Sammelbottichen im ersten Stock, Vorhalle mit Stiegenhaus und hydraulischem Gährkelleraufzug, Kühlapparatenraum und Faßwaschhalle im Parterre.

Im Kühlapparaten-Raume stehen zwei offene Berieselungsapparate für unvergohrenes und ein geschlossener Batterie-Kühlapparat für vergohrenes Bier, außerdem ein Trubsackgerüst zur Gelägerfiltrirung, der Exhaustor für die Gährkeller-Ventilation und der Luft-Compressor mit Accumulator für Abfüllzwecke.

Durch die Faßwaschhalle steht dieser Bau in Verbindung mit der durch Umbau des alten Maschinenhauses gewonnenen Picherei für Kleinfaßzeug. Letztere ist nach den besten Construktionen ausgeführt, und ist besonders erwähnenswerth die unterirdische Rauchabsaugung von den Entpichöfen und Verbrennung dieser Gase im Pichkesselfeuer. Schäfflerei, sowie Zimmermanns-Werkstätten schließen sich an die Picherei an.

Unter dem Kühlhause und Hofraume, anstoßend an die alten Lagerkeller und mit allen übrigen Kellerräumen in Verbindung stehend, befindet sich der imposante, 1050 Quadratmeter große, 4.5 Meter hohe Gährkeller. Derselbe ist mit künstlicher Keller- und Gährbottichkühlung und unten abgehender Ventilation durch einen Exhaustor ausgestattet. In Mitte

desselben steht die Bierpumpe zum Sammelbottich. Zur Geschirr- und Zeugbeförderung dient ein hydraulischer Aufzug von gleicher Größe wie für die Lagerkeller.

Die gesammte Brauerei-Einrichtung und hydrauliche Aufzugs-Anlage ist von der im Brauerei- und Mälzereibau renommirten Maschinenbau-Gesellschaft München erstellt, die Dampfmaschinen- und Kesselanlage wurde von der Firma J. A. Maffei, die Kühlanlage von der Firma C. Seyboth in München ausgeführt.

Der alte Hofbräu-Stammgast in der Fremde.

Heute, da München sich anschickt, Großstadt zu werden und die alten Münchner Bräuche sich langsam verwischen in dem international werdenden Bilde, muthet das folgende allerliebste, verbürgte Geschichtchen aus den Erlebnissen eines alten Münchners in der Schweiz schon stark legendär an, obwohl es sich erst vor ganz kurzer Zeit ereignete.

Kommt da ein ehrenfester alter Stammgast des Münchner Hofbräuhauses, nebstbei ein begüterter Münchner Fabrikant, auf seiner Sommerreise durch die Schweiz eines schönen Abends nach Bern. Das Erste ist, beim Spaziergange nach einem gastlichen Hause umzusehen, wo es echtes heimatliches Bier gibt. Da, im Hotel National, leuchtet's schon hernieder „Pschorrbräu — München“! Befriedigt nickt unser alter Münchner und schreitet ruhig und ohne Uebereilung in die eleganten Räume, deren moderne Ausstattung freilich nichts von der urwüchsigen Gemüthlichkeit des alten und des neuen Hofbräuhauses haben. Eine Kellnerin — pardon: Servirdame — mit der Toilette und den Alluren einer Modedame

kommt herbei und erkundigt sich herablassend nach den Wünschen des Gastes. Der alte Münchner, als geschworener Feind aller „Dienstbotenwirthschaft“, knurrt: „I brauch Ihner net, i bedien' mi' scho selber!“ Und während die Hebe noch mit offenem Munde dasteht, ist der alte Herr schon nach alter Hofbräuhaussitte zum Schanktisch gegangen. „Habn S' koane Maß da?“ frägt er den Mann beim Faß. Der ist aber ein französischer Schweizer, mit dem Deutsch überhaupt, und nun gar mit dem Münchener Deutsch, schlecht beschlagen. Nach einigen Schwierigkeiten aber versteht er doch, daß der Fremde einen Literkrug will. Die stehen in einem Seitenschranke, und er deutet darauf hin. Schweigend nimmt der alte Herr das vertraute Gefäß und sieht sich dann nach dem „fließenden Wasser“ um. Das ist aber hier nicht vorhanden. „Wo habts denn oan Brunn'?“ fragt er endlich wieder. — „Im Hof.“ — „Guat!“ — So schreitet er unter sprachlosem Staunen des Schankburschen und der Kellnerin in den Hof, spült sich dort seinen Krug und kommt wieder zurück, um ihn mit Bier füllen zu lassen. Als das geschehen, greift wieder die Kellnerin ein und erklärt dienstbeflissen, sie werde das Bier dem Herrn schon zum Tische bringen. „Lassen S' mi aus,“ erwidert der aber kurz, „i hab' Ihnen scho g'sagt, i bedien' mi selber!“ Sprachs und schritt ruhig zu seinem Platze.

An einem der Nebentische saß eine kleine Herrengesellschaft, darunter auch der Eigenthümer des Hotels, die den merkwürdigen Gast ebenfalls staunend beobachtet hatte. Als der aber mit seinem Kruge sich unbekümmert um die übrige Menschheit bequem festgeankert hatte, ging der Hotelier zu ihm, begrüßte ihn höflich und wagte dann bescheiden die Bitte, der Fremde möge sich die zweite Maß, nachdem das nun einmal hier so Sitte sei, von der Kellnerin bringen lassen. Der wackere alte Herr aber schüttelte nur den Kopf und erwiderte kurz: „Dann mögt's die zweite

Maß selber saufa — i laß mi' amal net bedienen, das halt' i funfz'g Jahr schon so, und so wird's bleiben!" — „Ich sehe schon, daß Sie ein echter Münchner sind," erwidert lächelnd der Wirth, „aber ich bitte Sie, eben hier eine Ausnahme zu machen." — „O na, o na, dann trink' i koan Tropfa mehr!" — Vergeblich war alles Zureden des Hoteliers, der sich als ein begeisterter Freund von München entpuppte, der alljährlich sogar aus dem Hofbräuhause seinen Maßkrug zum Andenken mit nach Hause nahm; die respektable Sammlung von mehr als 30 Stück befand sich in einem eigenen Schrank, die er dem Münchner voll Stolz zeigte — aber dadurch erschütterte er die bajuvarische Festigkeit des alten Herrn nicht, der, nachdem er die erste Maß ausgetrunken, ruhig wieder mit seinem Krug zur Schänke ging, um ihn nach Altvätersitte selbst füllen zu lassen.

So war es am ersten Tage, so war es auch am zweiten Tage. Wieder hatte sich jene Stammtischgesellschaft eingefunden, und die unerschütterliche Gelassenheit des alten Münchners, mit der er bei seiner alten Gewohnheit des Selbstbedienens blieb, erregte bei den Schweizern eine förmliche Sensation. Erst kamen zwei Herren, um mit dem originellen Gaste ein Gespräch anzufangen, dann saßen bald Alle um ihn herum — aber wie durch Zauber waren die kleinen Decilitergläschen verschwunden, aus denen man dort Echtes trinkt, und vor Jedem stand eine — Hofbräuhausmaß. Und als es zum Vorstellen kam, da zeigte es sich, daß unter den durch den alten Münchner „Bekehrten" auch der damalige — Bundespräsident der Schweiz, Herr Marquardt, war. So fand sich denn die „maßvolle" Gesellschaft allabendlich um den originellen alten Herrn zusammen — ja trinkt heute noch aus den Hofbräuhauskrügen und läßt das bierherrliche alte München leben. . . .

Statistisches aus dem Hofbräuhause und den Münchner Brauereien.

1158—1897.

Wann in München das erste Bier gebraut wurde? Diese tiefernste und hochwichtige Frage mag wohl in Manchem schon aufgetaucht sein, wenn er voll Wonne das braune Naß schlürfte.

Leider meldet uns keine Chronica darüber etwas Verläßliches; ein moderner Bierhistoriker gibt seine Ansicht allerdings dahin kund, „daß, als im Jahre 1158 München gegründet worden, es wohl eine der ersten Angelegenheiten der guten Ansiedler gewesen sein wird, neben Wohn-, Zoll-, Münz- und Gotteshaus sich auch eine Braustätte anzulegen."

Im Interesse der wackeren Ureinwohner Münchens wollen wir dies hoffen, im übrigen aber den schwanken Grund der Vermuthungen verlassen und zu besser verbürgten Daten übergehen.

Vom Brauen überhaupt melden Chroniken von den Jahren 1260 und 1280 an.

Die älteste bekannte Urkunde aber, wo dem „Heiliggeist-Spitale" die Braugerechtigkeit durch Herzog Ludwig dem Strengen verliehen wurde, stammt aus dem Jahre 1286. Derselbe Fürst gab auch die erste Brauordnung heraus, wie er denn auch nachweislich schon ein eigenes kleines Brauhaus besaß.

Hundert Jahre später aber gab es für die Münchner ein gar kostbares Geschenk, da gestatteten Herzog Stephan (der Aeltere) und seine drei Söhne, daß sich jeder Bürger von München seinen Haustrunk selber brauen dürfe.

Dieses Recht war an einen sogenannten „Brauamtsbrief" (später „Bräulehensbriefe" geheißen) gebunden, wofür im Ganzen 6 fl. jährlich bezahlt werden mußten.

Da begann eine schlechte Zeit für Brauer und Wirthe. Im Jahre 1370 gab es denn auch in München nur noch 3 Brauereien.

Von diesem Jahre an liegen verbürgte statistische Daten über die Münchner Bierbrauereien vor.

Es existirten:

1370	— 3	Brauereien,
1500	— 38	"
1618	— 69	"
1803	— 52	"
1819	— 62	"
1825	— 62	"
1835	— 62	"
1843	— 61	"
1850	— 36	"
1860	— 25	"
1870	— 18	"
1880	— 28	"
1890	— 36	"

(Es ist gewiß interessant, in der Tabelle das stete Wachsen der Brauereien und dann den plötzlichen Rückgang in der Anzahl zu beobachten. Die Gründe dafür, die schon im vorhergehenden gestreift worden, liegen eben darin, daß so viele kleinere Brauereien im Concurrenzkampfe gegen die Großen unterlagen und von diesen aufgesaugt wurden.)

Für die Jahre 1780, 1790 und 1800 konnte bis jetzt, trotz vielseitiger Nachforschungen die Zahl der Münchner Brauereien und deren Malzverbrauch nicht ermittelt werden.

Nach Westenrieders Beschreibung der Stadt München vom Jahre 1783 zählte München damals 52 bürgerliche Bierbrauer, zu welchen 2 churfürstliche (weißes und braunes) Bräuhäuser, 3 geistliche und eines beim hl. Geist und eines von der Güteradministration gehörten.

An braunem Sommerbier wurden damals

von den bürgerlichen Bierbrauern 43.625 Eimer eingesotten.

Dieselbe Zahl von 52 Bierbrauereien bestand auch noch im Jahre 1802, wie Hübner in seiner „Beschreibung von München auf das Jahr 1805" (II. Abth. pag. 219) anführt, während derselbe pag. 34 loc. cit. die Anzahl der gebrauten und „verzehrten" Eimer Braunbieres für jenes Jahr schon nicht unter 150.000 Eimer berechnet, so daß bei der damaligen Einwohnerzahl Münchens auf den Magen des Einzelnen 3 Eimer kommen.

Es wird nun gewiß auch interessiren zu erfahren, wie denn eigentlich unsere werthen Vorfahren ihr Bier brauten. Man hört ja so viele Klagen, daß das heutige Gebräu so gar nicht mehr an das der „guten alten Zeit" hinanreiche.

Es war aber damals nicht gar zu schön bestellt, denn das beweisen die zahlreichen strengen Verordnungen, welche die früheren bayerischen Regenten erlassen mußten, um die „prewer" daran zu erinnern, daß genügend Hopfen und Malz in den Sud gethan werden müsse.

Die älteste Braunbierrechnung des Hofbräuhauses stammt aus dem Jahre 1605. Es wurden damals 787 Scheffel Malz in 67 Suden versotten, wobei durchschnittlich auf jede Sud 2½ Scheffel Hopfen kommen.

Zuerst wurden zwei Probe-Suden gemacht zu je 10 Scheffel Malz. Auf diese beiden Suden goß man 50 Eimer Wasser — sodaß also aus 20 Scheffel Malz und 5 Scheffel Hopfen 100 Eimer Bier erzeugt wurden.

Nun heißt es in der alten Chronik über das Resultat:

„Nachdem sich aber befunden, dass es auf dise probe ainen schlechten und geringen trunk geben wie dann auch desthalb clagen und beschwernussen furkamen, ist hernach auf

vorher beschehens anmelden und bewilligung zu jeder sudt noch ains (thuet 11 schäfl) genommen und verbraucht worden, trifft auf 18 sudt, so beschehen 900 emer".

So geschehen im Hofbräuhause; die bürgerlichen Bräuer jener Zeiten aber gaben anstatt ein Scheffel Malz mehr, lieber eins weniger hinein, was die zahllosen Beschwerden aus jenen Zeiten nur zu deutlich beweisen.

Am Schlusse dieser statistischen Ausführungen finden die Leser eine tabellarische Uebersicht über den Malzverbrauch der Münchner Brauereien im Verhältniß zum Anwachsen der Bevölkerung und des Exportes.

Vorher seien nur noch einige kurze biergeschichtliche Daten eingefügt.

Was den Münchener Bier-Export betrifft, so kann derselbe weiter zurück als bis 1860 nicht verfolgt werden, weil eine Aufschlagsrückvergütung früher nicht stattfand. Auch 1860 noch war nur die Gemeinde Schwabing zum Rückersatzanspruche berechtigt.

Im Jahre 1880 wurde schon aus Bayern Bier ausgeführt:

a) Mit Anspruch auf Rückvergütung des Malzaufschlages	745,333	Fl.	29 Ct.
b) ohne Anspruch	2.888	"	46 "
	748.221	Fl.	75 Ct.

Hieran participirte das Hofbräuhaus mit 4.907 Fl. 09. Ct., also 0·656%.

Von einer Concurrenz des „Hofbräu's" den anderen Bieren gegenüber, kann also nicht wohl gesprochen werden. Und dabei sei noch bemerkt, daß von Seite des Hofbräuamtes an die Bierhallen im In- und Auslande das Bier absolut nicht billiger hergegeben wird, als zum Schenkpreise. Ein Restaurateur in Berlin, München und irgend einer anderen

Stadt, muß also für den Liter Bier ebensoviel bezahlen als der Gast im Hofbräu an der Schenke erlegt. Ja, bis vor kurzer Zeit ging man sogar so weit, daß das Bier an Gastgeber in der Umgebung des Hofbräukellers faßweise nur mit einem Aufschlage von 2 Pfg. per Liter abgegeben wurde. Davon ist man jetzt glücklich abgekommen.

Was aber den Export betrifft, so war das kgl. Hofbräuhaus in vielen Fällen der Bahnbrecher für die Privatbrauer Münchens, denn an Orten, wo Hofbräuhausbier zum Ausschanke gelangte, konnten sich sofort auch andere Brauer Münchens, welche früher keinen Tropfen Bier dorthin verkauften, einführen.

Im Folgenden sei die tabellarische Uebersicht über den Malzverbrauch und das Münchner Import- und Export-Bierquantum für den Zeitraum eines Jahrhunderts, von 1780—1880 geboten, in welchem die größten Schwankungen vorkamen und aus welchen schließlich der colossale Aufschwung der Münchner Bierindustrie in erfreulicher Weise deutlich wird.

Mit dem Wunsche, daß die Statistik für ein weiteres Jahrhundert ein verhundertfachtes Blühen des Münchner Bieres bringen möge, trotz Temperenzler- und Wasserpredigten, seien diese kleinen, bierherrlichen Studien geschlossen.

Jahrgang	Einwohnerzahl von München	Anzahl der Braunbier-Brauereien	Malzverbrauch	import.	export.	Von dem unter 4 angef. Malzverbrauch trifft auf den Kopf der Bevölkerung	
				Bier-Quantum			
			hl	hl	hl	hl	l
1780	37 840			unbekannt			
1790	34 277			unbekannt			
1800	48 885	52		unbekannt			
1810	51 765	53	192 922	unbekannt		3	73
1820	62 290	63	230 565	unbekannt		3	70
1830	78 411	48	188 366	8 659	unbek.	2	40
1840	113 864	40	205 147	6 209	unbek.	2	80
1850	127 819	36	284 582	3 429	unbek.	2	23
1860	148 759	25	400 593	1 203	6 755	2	70
1870	169 639	18	592 618	4 197	150 903	3	49
1880	229 000	28	623 044	30 279	254 450	2	72

Meldebuch

für alle fremden und einheimischen

Hofbräuhaus-Biertrinker

und Bierreisenden.

Besondere Bestimmungen und Meldevorschriften, namentlich für Fremde.

§ 1. Jeder Fremde ist verpflichtet, sofort nach Ankunft auf dem Centralbahnhofe per Droschke, Trambahn oder auf Schusters Rappen ins Hofbräuhaus zu kommen.

§ 2. Gegen Erlag einer Gebühr von 50 Pfg. wird dortselbst durch den „lustigen Bier- und Liter-Rat" des Hofbräuhauses das Meldebuch für Fremde, sammt eingehender Geschichte des Hofbräuhauses verkauft.

§ 3. Jedermann ist verpflichtet, diese Geschichte genau zu lesen, voll Staunen daraus zu entnehmen, was unsere Vorfahren trinken konnten und hat sich emsig zu bestreben ein Gleiches zu thun. — Zuwiderhandelnde haben zu gewärtigen, daß ihnen nachsichtslos ihre Bieruntüchtigkeit zu Schand und Spott im Meldebuch für ewige Zeiten mit des Bierrathes Sigul verzeichnet wird.

§ 4. Jedermann ist verpflichtet mit möglichst wenigen Abschweifungen seine Bierreise laut folgender Meldebogen fortzusetzen und hat sich in allen diesen Lokalen das Sigul des betreffenden Bierrathes aufdrücken zu lassen. Dieses visum wird an gänzlich verarmte Bierreisende gratis gegeben, doch muß in diesem Falle der Taufschein des Großvaters mütterlicher- und der Großmutter väterlicherseits, das Impfzeugniß des Vaters und der Schwestern (falls der Reisende keine Schwestern hat, ist Nachweis erforderlich, warum er keine besitzt), ferner der amtliche Nachweis beigebracht werden, daß der Bierreisende thatsächlich sein ganzes actives, mobiles und immobiles Vermögen nur im Bier verloren hat. — Wer diese Nachweise nicht besitzt, hat eine seinen Vermögensverhältnissen entsprechende Stempelgebühr, an den Bierrath zu entrichten, der strenge verhalten ist, dieselbe möglichst rasch wieder in Bier umzusetzen.

§§ 5, 6, 7, 8, 9, 10 (noch nicht ganz durchberathen).

§ 11. Und am Tage nach dem visum hat der Reisende sofort weiterzutrinken.

Eröffnung des Hofbräuhauses 8 Uhr Morgens.

Schluß 12 Uhr Nachts.

Meldebogen Nr. 1
für den Besuch des
neuen Hofbräuausschankes am Platzl.

Daß — Meldung No. 1

Herr ……………………………

Frau ……………………………

in Begleitung von ……………………

heute am ……………… im Hofbräu „am Platzl"

— die erste Maß Hofbräu —

getrunken, bestätigt hiemit:

Daß — Meldung No. 2

d … Obige nach dieser ersten Maß noch weitere ……… Maß, also in Summa ……… Maß getrunken, baar bezahlt und ohne Schaden an Leib und Seele das Hofbräu verlassen $\frac{\text{hat}}{\text{haben}}$ bestätigt:

Besondere Bemerkungen und Kennzeichen beim Verlassen:

Haltung: ……………………

Benehmen: ……………………

Kommt wieder am? ……………………

Meldebogen.

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** er-
schienen und sich vorschriftsmäßig
gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** er-
schienen und sich vorschriftsmäßig
gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** er-
schienen und sich vorschriftsmäßig
gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** er-
schienen und sich vorschriftsmäßig
gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Meldebogen.

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigen:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte ...
wieder im **Hofbräuhaus** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, am

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Meldebogen Nr. 2

für den Besuch des „**Grand Restaurant Platzl**",
J. Salcher,
an Stelle des früheren alten „Bock-Stalles".

Daß

Herr ....

Frau ....

in Begleitung von ....

heute am .... im **Grand-Restaurant Platzl** gewesen und Hofbräu getrunken haben, bestätigt:

Zahl der Maß: ....

Daß Obige... wieder erschienen,
und .... Maß tranken, bestätigt:

München, den ....

Daß Obige... wieder erschienen
und .... Maß tranken, bestätigt:

München, den ....

Meldebogen Nr. 3
zum Besuche der kgl. Hofbräu-Filiale „Lohengrin"
Türkenstraße 50.

Daß Herr ....

Frau ....

in Begleitung von ....

heute im „Lohengrin" die **erste Maß Hofbräu** getrunken haben, bestätigt:

Meldung 1. ....

Meldung 2.

Daß Obige dann weiter getrunken und ...... Maß geleert haben, bestätigt ....

Obige wieder erschienen am ......
Anzahl der vertilgten Maß: ......
Bestätigt: ....

Obige wieder erschienen am ......
Anzahl der vertilgten Maß: ......
Bestätigt: ....

Obige wieder erschienen am ......
Anzahl der vertilgten Maß: ......
Bestätigt: ....

Obige wieder erschienen am ......
Anzahl der vertilgten Maß: ......
Bestätigt: ....

Meldebogen Nr. 4
für den Besuch des **Hofbräukellers**
in der Wienerstraße.

Daß

Herr ....

Frau ....

in Begleitung von ....

heute am .... im **Hofbräukeller** in der Wienerstraße die **erste Maß** Hofbräu getrunken, bestätigt:

Daß d... Obige... nach dieser ersten Maß noch weitere .... Maß, also in Summa .... Maß tranken, baar bezahlten und vergnügt den Keller verließen, bestätigt:

Besondere Bemerkungen und Kennzeichen beim Verlassen:

Haltung: ....

Benehmen: ....

Kommt wieder, am ....

Meldebogen.

Daß nebenstehend Genannte wieder im **Hofbräu-Keller** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, den ....

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte wieder im **Hofbräu-Keller** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, den ....

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte wieder im **Hofbräu-Keller** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, den ....

Zahl der getrunkenen Maß: ....

Daß nebenstehend Genannte wieder im **Hofbräu-Keller** erschienen und sich vorschriftsmäßig gemeldet haben, bestätigt:

München, den ....

Zahl der getrunkenen Maß ....



Café Perzel.

In schönster Lage am Marienplatz beim alten Rathhaus.

Vorzügliches Café. Riesige Auswahl in Zeitungen.

Alleinstehnde Damen seien besonders auf den im ersten Stock befindlichen **Damen-Salon** aufmerksam gemacht, in dem aus schließl. nur Damen Zutritt haben. Löwenbräubier. Kaltes u. warmes Buffet.

Volksgarten

Nymphenburg-München.

Größtes Vergnügungs-Etablissement Deutschlands.

Endstation der Dampftrambahn.

Täglich größtes Konzert der Hauskapelle; in der **ungar. Csarda** Musik erster Damenkapellen.

Hypodrom, Reitvergnügen für Damen und Herren.

Almhütte, in derselben oberbayrisches Zitherschlagen und Schuhplattlertanz.

Tierpark, Schieß- und **Schaubuden** sowie **japan. Luftschaukel.**

Neu! Neu!

Rad-Rennbahn

nach den fortgeschrittensten Erfahrungen der Technik, Cementdecke ganz auf Eisen nnd 4,20 m Kurvenüberhöhung mit konfortabelsten Einrichtungen.

Aussichtsturm 50 m hoch

ganz von Eisen mit elektr. Aufzug und Scheinwerfer.

Eine erste Sehenswürdigkeit Münchens.

Bögl

Kronegg, Ferdinand.

Das Münchener Hofbräuhaus Wie es war und wie es ist. Ein bierherrliches Geleit- und Gedenkbuch von Ferdinand Kronegg Mit zahlreichen Illustrationen

Ansbach 1897